



Kleine Fladenbrote mit Sesampaste (vegan)

Zutaten für 16 Stück

50 g	Dinkelmehl(Type 1050)
½ Würfel	Hefe
1 TL	Zucker
300 g	Dinkelmehl (Type 630) und Mehl zum Arbeiten
2 TL	Salz
2 EL	Sesam
2 EL	getrockneter Thymian
2 TL	getrockneter Oregano
1 TL	Sumach (Gewürzpaste in türkischen oder arabischen Geschäften erhältlich)
4 EL	Olivenöl



Zubereitung:

- ☉ Dinkelmehl (1050) mit Hefe, Zucker und 100 ml lauwarmen Wasser verrühren und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen, bis sich große Blasen bilden.
- ☉ Mehl (630), 100 ml lauwarmes Wasser und 1 ½ TL Salz zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit lauwarmen Wasser bestreichen und zugedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
- ☉ Inzwischen für die Kräuterpaste den Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Thymian, Oregano und Sumach mit 1 EL heißem Wasser verrühren, Öl und Sesam unterrühren.
- ☉ Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in 16 Portionen teilen. Jede Portion zu einem Fladen von 8-10 cm Ø formen, dabei den Teigrand etwas hochziehen.
- ☉ Fladen auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche legen. Die Kräuterpaste auf den Fladen verteilen, mit einem Teelöffel verstreichen und mit etwas Salz bestreuen. Die Fladen zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen, bis sie deutlich größer sind.
- ☉ Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Backbleche nacheinander in den vorgeheizten Backofen schieben und die Fladen 15-20 Minuten backen.

Pro Stück: 110 kcal, 26 g KH, 3 g EW, 4 g F