

# Schwarzkümmel – Brot

## - Fladenbrot -

### Zutaten

(für 4 Personen)

500 g Weizenmehl

1 TL Salz

1 Würfel Hefe

1 kleines Ei

1/2 TL Zucker

1 TL Olivenöl

2 EL Hartweizen

nach Belieben Spicy's Schwarzkümmel

300 ml Wasser

### Zubereitung

Mehl, Salz, Hefe mit 300 ml Wasser zu einem Hefeteig verarbeiten, gehen lassen und zur weiteren Verarbeitung halbieren. Arbeitsfläche mit Grieß und Mehl bestreuen. Teigstücke darauf ausrollen. Es sollte ca. 2 cm dick sein. Nochmals 15 Minuten gehen lassen, dann mit nassen Fingern ein paar Vertiefungen /Löcher o. ä. eindrücken.

Olivenöl mit Ei und Zucker mischen und das Brot damit einpinseln.

Mit Spicy's Schwarzkümmel bestreuen.

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Backzeit ca.12 Minuten.