



Zutaten für etwa 6 Fladen

20 g frische Hefe

1 Teelöffel Salz

450 g Mehl

50 g weiche Butter

1/4 l Milch

1 Eigelb

1 Esslöffel Sesamsamen

1 Esslöffel schwarzen Kümmel

# Nane-e taftun Fladenbrot

Die Hefe in eine Schüssel mit etwa 10 ml lauwarmem Wasser bröckeln und verrühren. Das Salz und einen Esslöffel Mehl hineinrühren, den Teig zugedeckt etwa 10 Minuten gehen lassen.

Die Butter und die Milch dazugeben und glattrühren. Das restliche Mehl sieben und etwa zwei Drittel davon nach und nach in die Flüssigkeit einrühren. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Den Teig etwa 15 Minuten durchkneten und dabei das restliche Mehl einarbeiten. Abgedeckt noch etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 250° vorheizen. Den Teig in sechs gleich grosse Portionen teilen. Diese zu Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz auf einen dünnen Fladen auswalzen (30 cm Durchmesser).

Einen Fladen auf das Backblech legen, mit etwas Eigelb bestreichen, mit Sesam und Kümmel bestreuen und in den Ofen geben. Beidseitig drei Minuten backen.