Fladenbrot

**Zutaten:**

500 g Mehl

1 TL Salz

1 P. Trockenhefe (od. 1/2 Würfel Hefe)

2 EL Olivenöl + Öl zum Bepinseln

350 ml lauwarmes Wasser

**Zubereitung:**

Alle Zutaten mit der Küchenmaschine zu einem weichen Teig verkneten.

Mit einem Geschirrtuch abgedeckt etwa 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Mit einem großen Löffel den Teig in 6 Portionen auf zwei (mit Backpapier belegte) Backbleche setzen und mit bemehlten Händen flach drücken (ca. 1 cm dick).

Weitere 20-30 Min. abgedeckt gehen lassen, danach mit Olivenöl bepinseln und nach Belieben mit Schwarzkümmel oder Rosmarin bestreuen.

Bei 200 °C Umluft ca. 15-20 Min. goldgelb backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.