



Rezept für 10 Personen

Fladenbrot & Zucchini-Joghurt-Dip

1 kg Weizenmehl	Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe und
1 Hefe (ca. 42 g)	Zucker hinein geben, Salz auf den Mehrrand streuen, lauwarmes Wasser
2 TL Zucker	drüber giessen und verrühren.
100 g weiche Butter	Butter und Eier zugeben und alles mit dem Mixer/Knethaken 5 Min. kneten.
2 Eier	Dann den Teig mit den Händen zu einer Kugel weiterkneten und abgedeckt
4 TL Salz	40 Min. gehen lassen. Teig nochmal kneten, halbieren und jedes Teigstück
500 ml Wasser	rund ausrollen (etwa 25cm Durchmesser), auf ein mit Backpapier belegtes
	Blech legen und abgedeckt 60 Min. gehen lassen.
Zum Bestreichen	Backofen, 200°C. Heissluft, 180°C vorheizen.
4 EL Milch	Fladenbrote mit Milch bestreichen. Salz und schwarzen Sesam darüber
2 Pr. Salz	streuen und 20 Min. Backen.
4 EL schwarzer Sesam	
250 g. Joghurt	Pinienkerne ohne Fett goldgelb anrösten und klein hacken.
2 Zucchini	Zucchini hobeln und in Olivenöl anbraten, gepressten Knoblauch zufügen.
50 g. Pinienkerne	Alles zusammen mit dem Joghurt mischen und mit
1 Knoblauchzehe	Salz & Pfeffer abschmecken.
Olivenöl	
Salz & Pfeffer	