



Indisches Brot

Zutaten für 4 Portionen

500 g Weizen
1 TL Salz
1 TL Kardamom
1 TL Kreuzkrümmel
1 TL Ingwer, frisch gerieben
50 g Butter
150 g Schmand, lauwarm
100 ml Sahne, lauwarm
100 ml Wasser, lauwarm
1 TL Honig
1 Würfel Hefe
1 EL Kümmel und Sesam, gemischt
Fett für das Blech

Zubereitung

Weizen fein mahlen, mit den Gewürzen mischen. Hefe in Sahne auflösen und mit Honig zum Mehl geben. Alles gut verrühren. Butter, Schmand und nach und nach Wasser in den Teig kneten. 20 Min. gehen lassen.

Den Teig mit nassen Händen zu Fladen formen und mit Kümmel und Sesam bestreuen, nochmals 10 Min. auf einem gefetteten Blech gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 15 Min. backen.

INFO

Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angaben
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
