

## Astrids Osterbrot

600g Mehl (Weizen oder Dinkel)

1 Würfel Hefe (42g)

1 TL Zucker

300 ml lauwarmes Wasser

50 g Butter

1 TL Salz

3 El Olivenöl

Butter oder Backpapier fürs Blech

Schwarzkümmel zum Bestreuen (oder Sesam...)

Das Mehl in eine vorgewärmte Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröseln, mit Zucker bestreuen und mit etwas Wasser und Mehl zu einem Vorteig verrühren.

Den Hefevorteil 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen, mit restlichem Wasser, Salz und Öl auf den Mehlsrand geben, mit dem Hefevorteil zu einem geschmeidigen Teig kneten, der sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft. Den Hefeteig 45 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Danach kräftig durchkneten und in 2 oder mehrere Stücke teilen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche Kugeln formen. Diese zu 2 cm dicken, runden Fladen ausrollen/auseinanderdrücken...

Die Fladen auf dem Backblech 15 Minuten gehen lassen

...dann mit Wasser bepinseln, mit dem Gewürz bestreuen und mit einer Gabel einige Male einstechen oder leicht einritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad in 25 Minuten (bei kleineren Fladen etwas kürzer) goldgelb backen. Ofenfrisch genießen!

Frohe Osterzeit!!