Schnelles Fladenbrot

Zutaten für 2 Fladenbrote:

- 130 g Dinkelmehl (Typ 1050 er)
- 140 g Magerquark
- 10 g Weinsteinbackpulver
- 2 g Salz
- 22 ml Wasser
- Olivenöl zum Einstreichen
- Sesam zum Bestreuen

Zubereitung:

In einer Schüssel Mehl und Weinsteinbackpulver mischen. Magerquark, Salz und Wasser zugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Zwei Fladenbrote formen, mit Öl einstreichen, mit Sesam bestreuen und wer möchte kann das Fladenbrot noch leicht einschneiden. Die Fladenbrote auf einem mit Backpapier belegten Backblech setzen und im nicht vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit 😊