

### Braunis (Schrotflachbrote)

*Ohne Hefe!*

Für 30-36 Flachbrote: 300 g Weizenschrot (Type 1700)  
300 g Weizenmehl (Type 1050), 2 Tl Salz, 125 g Butter,  
500g Joghurt



Kümmel, Mohn, Leinsamen, Anis, Fenchelsamen, grobes Salz

1. 100 g Weizenschrot zur Seite stellen. Die übrigen Teigzutaten zu einem weichen Teig verkneten, 1 Stunde quellen lassen.
2. Mit bemehlten Händen aus dem Teig Kugeln von etwa 4 cm Durchmesser formen, diese zu sehr dünnen Fladen ausrollen. Backbrett immer wieder mit Schrot bestreuen.
3. Je 4 Fladen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Gewürze darauf verteilen und andrücken.
4. Fladen bei 175 Grad in 10-15 Min. gold-braun backen. Trocken aufbewahren. Gut zu Bier und Wein. Sehr gut lagerfähig!