

## Deluxe Air Fryer Fladenbrot runder Zaubermeister

### Zutaten:

250 ml. Wasser  
15 g frische Hefe  
400 g Weizenmehl Typ 550  
10 g Meersalz  
50 ml. Griechisches Olivenöl von Edelschmaus

### Topping :

1 EL Olivenöl  
Schwarzkümmel, Sesam



### Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig herstellen und mindestens 1,5 h an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.

Sodann den klebrigen Teig in den gefetteten runden Zaubermeister geben. 1 EL Olivenöl darüber geben und mit 3 Fingerspitzen kleine Vertiefungen in die Oberfläche des Teiges drücken. Zum Schluss mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Den Deckel auflegen und aufs Rost in den Air Fryer stellen. Programm: Custom – 190°C für ca. 55 min.

Nach der Backzeit das Fladenbrot sofort aus dem runden Zaubermeister nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**Verwendete Produkte:** Nixe, Runder Zaubermeister, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN