



Fladenbrot

Kreation Food-Buddy's



Zutaten für 4 Personen / Zeitaufwand ca. 45 Min. / Aufgehen lassen 120 Min.

- **300g Weissmehl**
- **10g Frische Hefe in wenig Wasser aufgelöst**
- **1TL Salz**
- **1.75dl lauwarmes Wasser**
- **0.75dl Olivenöl extra vergine**
- **Olivenöl zum ausbacken**

Mehl und alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl dazu giessen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen, auf wenig Mehl zu je ca. 2-3 mm dicken Fladen auswallen. Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Fladen nacheinander bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. backen, herausnehmen, zugedeckt warm stellen. Zum Schluss wenig Meersalz darüberstreuen.

Ps. Meine Fladenbrote auf dem Bild sind etwas dicker geraten. Ich mag sie so eigentlich gerne. Originaldicke wäre etwa 2mm dick. Jeder wie er mag 😊

Nun, ganz viel Spass beim Nachkochen vom Fladenbrot.

Food-Buddy's

Ralph