



Fixes Pfannenbrot

Zutaten für 6-8 Stück:

250 g Weizenmehl 405

250 g Naturjoghurt

1 TL Backpulver

1 TL Salz

Olivenöl zum Ausbacken

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Rührgerät und Knethaken vermengen. Den Teig in 6-8 Stücke teilen, diese in Mehl wälzen und mit Hilfe von weiterem Mehl auf der Arbeitsfläche sehr dünn auf Pfannengröße auswellen.

Pro Fladen einen Esslöffel Olivenöl in der Pfanne verteilen. Das überschüssige Mehl der Fladen so gut es geht abschütteln und die Fladen von beiden Seiten bei starker Hitze ausbacken.

Hinweis:

- Wie viele Fladen du zubereiten kannst, entscheidet deine Pfannengröße.
- Entscheide selbst, ob du die Fladen eher kross gebacken haben möchtest, oder ob sie nur kurz gebräunt und weich sein sollen.
- Säubere die Pfanne nach jedem Fladen mit einem Küchentuch um verbranntes Mehl zu entfernen, andernfalls bekommen die Fladen unschöne, schwarz Brandstellen.

Tipp:

Gib den Fladen mit Rosmarin, Zwiebelringen, Sesam, Kräuter etc. mehr Charakter.

Hierzu die Wunschzutat einfach mit dem Öl in die Pfanne geben und den ausgewellten Teig direkt darauf geben.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de