



SCHNELLE FLADENBROTE

ZUTATEN:

- 450g Dinkelmehl 1050
 - 150g Wasser
 - 150g Milch
 - 3Eßl. Olivenöl (Edelschmaus)
 - 2 TL Weinstein Backpulver
 - 2 TL Amadora Genus Salz (Edelschmaus)
- Alternativ zu dem Amadora Salz: 1 1/2 TL Salz
und 1 TL Mediterrane Kräuter nach Wahl

FORM:

- Gusspfanne 24cm

HELPERLEIN:

- Backmatte
- Teigroler
- Kleiner Servierheber
- Streufix

ZUBEREITUNG:

Aus den Zutaten einen Teig herstellen (dieser ist etwas klebrig), abgedeckt ca. 10 min. stehen lassen.

In 12 Portionen teilen und rundwirken. Die Gusspfanne auf Stufe 7 von 9 auf dem Herd vorheizen. Nun die Teiglinge etwas bemehlen und ca. 3mm stark ausrollen.

Die Fladen in die vorgeheizte Pfanne geben und von beiden Seiten bis zur gewünschten Bräune backen (ca. 3min.)

Noch warm servieren!

TIPP:

Diese Fladen lassen sich durch andere Gewürze super variieren. Wer es deftiger mag nimmt Vollkornmehl.

ZUBEREITUNGSZEIT:	10MIN
KOCH/BACKZEIT:	10MIN
RUHEZEIT:	10MIN

