

Fladenbrot (klassisch)

Zutaten für 4 Brote

- 250 g Weizenmehl 550
- 150 g kaltes Wasser
- 1/4 Würfel (10 g) Hefe
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- kleingehackte Kräuter, z.B. Thymian, Rosmarin, ... (optional)

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten und abgedeckt ca. 60 min gehen lassen. Dann den Teig zu 4 gleichgroßen Teigkugeln formen und mit der Hand in mehreren Schritten flach drücken.

Auf dem Grill von beiden Seiten backen bis das Brot die richtige Farbe hat.



Das Brot verbrennt **sehr schnell** auf dem Grill. Daher unbedingt beim Grill bleiben und das Brot häufiger wenden!

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:

https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:fladenbrot_klassisch

Last update: **10.12.2024 07:57**

