

Fladenbrot

Zutaten (für 6-8 Stück):

- 10 g frische Hefe
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Zucker
- 350 g Mehl
- 25 ml Olivenöl
- Salz
- Brat-Olivenöl

Hefe in eine Schüssel bröseln. Lauwarmes Wasser und Zucker hinzufügen. Den Teigansatz verrühren und 10-15 Minuten ruhen lassen. Dann Mehl, Olivenöl und Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Weitere 10-15 Minuten ruhen und gehen lassen.

Eine Arbeitsfläche leicht bemehlen. Den Teig in 6-8 gleiche Stücke teilen und zu etwa 1cm dicken, länglichen Fladen ausrollen. Brat-Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fladen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Das dauert pro Seite etwa 2 Minuten. Die Fladenbrote leicht abkühlen lassen.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 13.10.2024

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen