

Fladenbrot



Fladenbrot

Für das Fladenbrot

350 g **Dinkelvollkornmehl**

Salz

1 Schuss **Öl** und

200 ml **heißes Wasser** verkneten (Vorsicht heiß!)

und in Plastkfolie gewickelt 15 Minuten „rasten“ lassen. Danach 6-7 gleich große Kugeln formen, die auf einem bemehlten Brett ausgewalzt werden. Wenn kein Nudelholz verfügbar ist, erfüllt eine gerade Flasche den selben Zweck. Gebacken wird jede Flade einzeln in einer Pfanne ohne Öl. Sobald der Teig gar wird, sammelt sich innerhalb der Flade Luft an. Das sieht

dann so aus:



Flade in der Pfanne

Beim Auskühlen wird das Brot wieder dünn, aber es eignet sich hervorragend für eine leichte Fülle wie zum Beispiel Hummus mit Gemüse.