

Kochen**Sabine Schütze****Montag, den 17.05.2021****Einfaches Fladenbrot****Für zehn kleine Brote oder zwei bis drei Große****Zutaten**

1 Würfel Hefe
280 ml Wasser, warm
500 g Weizenmehl, Type 550
½ TL Salz
etwas Olivenöl

Außerdem:

Teigrolle
Pinsel

Zubereitung:

1. Für den Teig: Hefe im Wasser auflösen und mit Mehl und Salz zum Teig verkneten. Einige Minuten kneten, damit sich das Klebereiweiß entwickeln kann.
2. Den Teig 45 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt stehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
3. **Zubereitung auf dem Grill:** Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zehn kleine, runde, flache Fladen ausrollen, nochmals kurz ruhen lassen, damit sich der Teig wieder lockert. Eine Seite mit Öl bepinseln und mit dieser Seite für knapp 3 Minuten auf den Grill. Dann die andere Seite einpinseln und wenden. Wieder knapp drei Minuten warten. Fertig.
4. **Zubereitung in der Pfanne:** Auf einer bemehlten Arbeitsfläche je nach Pfannengröße zwei bis drei flache, runde Fladen ausrollen und in der Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun backen.