

Genießen

Huda Al-Jundi

Donnerstag, den 01.10.2020

Arabisches Fladenbrot aus der Pfanne Für 12 Stück

Zutaten:

1 Pck. Trockenhefe
1/2 TL Salz
1/2 TL Zucker
ca. 275 ml Wasser
500g Weizenmehl (Type 405)

Zubereitung:

1. Für den Teig in einer Schüssel Hefe, Salz und Zucker mit etwas von dem Wasser auflösen. Weizenmehl dazugeben, nach und nach das restliche Wasser dazugeben und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und für ca. 30 bis 45 Minuten gehen lassen.
2. Den Teig in 12 kleine Bällchen formen und für weitere 10 Minuten mit einem Tuch bedecken.
3. Die Teigbällchen auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und die fertig ausgerollten Fladen mit dem Tuch wieder bedecken.
4. Eine beschichtete Pfanne auf höchster Stufe erhitzen. Einen Teller für die fertigen Fladen bereit stellen.
5. Einen Fladen in die erhitzte Pfanne legen. Sobald sich der Fladen wie ein Ballon aufbläht, einmal kurz wenden, für ca. 30 Sekunden in der Pfanne lassen bis der Fladen Farbe annimmt. Das fertige Fladenbrot aus der Pfanne nehmen, auf den vorbereiteten Teller legen. Die weiteren Fladenbrote auf die gleiche Weise backen. Die fertigen Fladenbrote können auf dem Teller übereinander gestapelt werden.

Unser Tipp: Am besten das Fladenbrot frisch genießen. Fertige Fladenbrote gestapelt unter einem Tuch abkühlen lassen, dann in eine verschließbare Tüte geben. Gut verschlossen halten sich die Fladenbrote ein paar Tage.