

Amphore e.K.

Fladenbrot vom Grill 1

Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 1/2 TL Salz
- 375 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Toskana Blend



Amphote e.K.

Fladenbrot vom Grill 2

Zubereitung / Anleitung

Mehl, Hefe Salz und Toskana Blend in einer Schüssel vermischen und das Wasser dazu geben. Anschließend zu einem klebrigen Teig verrühren.

Nun den Teig abdecken und für etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Grill, Pfanne oder Pizzastein auf Backtemperatur vorheizen. Anschließend auf einer reichlich bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einer glatten Kugel formen und mit einem Messer in Achtel teilen. Jedes Achtel zu einer Kugel formen, und dann ausrollen. Wenn der Teig zu sehr klebt, muss mit mehr Mehl gearbeitet werden. Die Teigfladen auf die vorgeheizte Backoberfläche aufbringen und 3-4 Minuten backen. Dann wenden, und weitere 3 Minuten backen.

Dabei stehts auf die Unterseite des Fladens achten, damit das Brot nicht verbrennt.

