

Gegrilltes Fladenbrot

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Weizenmehl, Type 405 | 400 g |
| Backpulver | 2 TL |
| Joghurt, natur | 200 g |
| Olivenöl | 2 EL |
| Wasser | 5 EL |
| Salz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken, Grill, Nudelholz

1. In einer Schüssel 400 g Mehl, 2 TL Backpulver, 200 g Joghurt, 2 EL Olivenöl, 5 EL Wasser und Salz mit einem Rührgerät mit Knethacken verrühren und zu einem glatten elastischen Teig verkneten. Teig anschließend mit einem Küchentuch bedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.
2. Teig in acht Teile teilen, nochmals durchkneten und jeweils ca. 0,5 cm dünn ausrollen. Bis zur Zubereitung mit einem Küchentuch bedecken.
3. Grill anheizen. Fladenbrot auf dem Grill von jeder Seite ca. 2 Min. goldbraun grillen. Gegrilltes Fladenbrot servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Fladenbrot passt zu [Merguez mit Tabouleh und gegrillter Aubergine](#).

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 430 kcal |
| Kohlenhydrate | 79 g |
| Eiweiß | 15 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 5 g |