



# Grillbrot

Zeit gesamt  
30minZubereitungszeit  
10minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 8 Portionen

Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	2 TL
Joghurt, natur	200 g
Olivenöl	20 g
Wasser	50 g
Salz	0.5 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart), Grill

1. In den Mixbehälter 400 g Mehl, 2 TL Backpulver, 200 g Joghurt, 2 EL Olivenöl, 5 EL Wasser und 0,5 TL Salz geben und 2 Min./Teigknetstufe zu einem glatten elastischen Teig verketnen. Teig anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verketnen. Teig in eine Schüssel geben und 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: Für die vegane Variante einfach den Joghurt durch Sojaghurt ersetzen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	223 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	4 g