

PFANNENBROT



Du brauchst:

400 g Mehl
150 g Joghurt
120 ml Wasser
1 Packung Backpulver
1 TL Salz
1 EL Rapsöl
100 g Butter
Fleur de Sel

So geht's:

Lass dir bei diesem Rezept von einem Erwachsenen helfen!

1. Gebt zuerst Joghurt, Wasser und Backpulver zusammen in eine Schüssel und rührt alles mit einem Schneebesen vorsichtig glatt.
2. Gebt dann Mehl und Salz hinzu und vermengt die Masse mit einem Teigschaber, bis ein grober Teig entsteht.
3. Jetzt fügt ihr noch einen Esslöffel Rapsöl hinzu und knetet mit den Händen oder in einer Küchenmaschine weitere 2-3 Minuten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht.
4. Lasst den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten gehen.
5. Teilt den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche in zwei gleiche Stücke und formt die Stücke zu länglichen Strängen. Teilt die Stränge dann in je weitere 4 Stücke auf, sodass 8 Teig-Brötchen entstehen. Die rollt ihr jetzt mit einem Nudelholz zu ca. 10-12 cm breiten, runden Fladenbrot aus.
6. Bratet die Brote von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne ohne Fett und bei niedriger Hitze ca. 8-10 Minuten, bis die Fladen goldbraun sind.
7. Jetzt lasst ihr die Butter bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf schmelzen und so lange brutzeln, bis die abgesetzte Molke eine braune Farbe bekommt. Die fertigen Joghurtbrote könnt ihr dann mit der braunen Butter einpinseln und mit etwas Fleur de Sel bestreuen.

Moppi wünscht guten Appetit! WUFF!

MOPPIs TIPP

Dazu passt hervorragend der goldige Leckerladen-Hummus.