Rezept Schnelles Joghurt Fladenbrot

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Schnell und einfach zubereitet
- Passend zum Grillen
- Kein langes gehen des Teiges

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

300 g	Mehl **(Eigenbeschaffung)**
1 TL	Backpulver **(Eigenbeschaffung)**

2. Schritt

250 g	selbstgemachter Joghurt **(Eigenbeschaffung)**
2 g oder **1 TL**	Salz **(Eigenbeschaffung)**

3. Schritt

	Öl, 2 EL Olivenöl **(Eigenbeschaffung)**
2 St.	Knoblauchzehe **(Eigenbeschaffung)**

Zubereitung

1. Am Vortag den Joghurt nach Anweisung des Grundrezeptes herstellen.
2. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen.
3. Anschließend den Joghurt unterheben und einen Teig anrühren.
4. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
5. Den Teig in kleine Brote formen und diese (mit etwas Mehl) dünn ausrollen.
6. Die Fladenbrote vor dem Backen mit einem Messer leicht einritzen. Das Olivenöl mit dem Knoblauch mischen und die Fladenbrote mit dem Knoblauchöl einpinseln.
7. Die Fladenbrote auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten backen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100523
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	6 Stck.
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set

Zubehör-Set, 1 St. 17,95 €

• Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt

Backpulver 0,00 €

Mehl, 1 g 0,00 €

2. Schritt

Salz, 1 g	0,00 €
selbstgemachter Joghurt	0,00 €

3. Schritt

Knoblauchzehe	0,00 €
Öl	0,00 €