



**Mühle Kleeb AG**

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11



## **Monatsrezept Juli 2010**

### **Einfaches Fladenbrot auf dem Grill zubereitet**

**Bei uns ist es Tradition, dass es beim Grillieren Fladenbrot gibt - schon fast ein Muss**

#### **Zutaten für ca. 10 Stück**

<b>500</b>	<b>Pizza- oder Chilimehl</b>
<b>½ Würfel</b>	<b>Hefe oder ein Beutel Trockenhefe</b>
<b>1 Teelöffel</b>	<b>Salz</b>
<b>2 Esslöffel</b>	<b>Oliven- oder Rapsöl, wir haben auch verschiedene Gewürzöle im Sortiment</b>
<b>2 ½ dl</b>	<b>Wasser</b>

#### **Zubereiten**

**Mit allen Zutaten einen Teig herstellen und anschliessend ca. 1 Std. ruhen lassen.**

**Teig in 8 bis 10 Stücke teilen und Kugeln formen. Diese auf einem Brett in ein Tuch einschlagen und nochmals gehen lassen (kann längere Zeit liegen gelassen werden).**

**Kugeln direkt beim Grill dünn ausziehen und auf dem Rost beidseitig backen.**

**Wenn sie nicht mehr am Rost kleben, werden sie gewendet.**

**Die gebackenen Fladen je nach Geschmack noch mit Olivenöl be-träufeln oder mit Salz und Gewürzen bestreuen.**

**Variante: Die Teigkugeln auswallen, bemehlen und in ein Tuch einschlagen und so zum Grill nehmen.**