

Grillfladenbrot

Zutaten für 4 Portionen

400g	Mehl
25g	Hefe oder 10g Trockenhefe*
100ml	Bier
150ml	Warmes Wasser
1TL	Salz
2EL	Thymian gehackt
2EL	Rosmarin gehackt
1	Knoblauchzehe gepresst
2EL	Olivenöl*

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 1 Stunde, um das Doppelte aufgehen lassen. 40g grosse Kugeln formen und diese zu flachen Fladen platt drücken (ca. 1 cm dick). Nochmals kurz ruhen lassen.

5-6 Minuten bei hoher Hitze jede Seite grillieren. Anschliessend Hitze reduzieren und 15 Minuten ausbacken.

Etwas auskühlen lassen und servieren.

Variante:

Die Fladen im oberen Drittel abschneiden und mit Grillfleisch, Salat und einer Creme Fraiche füllen.

*Diese Zutaten sind in unserem Mühlenladen und im Online-Shop erhältlich

Quelle: eigen