



Fladenbrot

Besorge dir folgende Sachen:

Für die Zubereitung brauchst du:	Für den Teig brauchst du:
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Pfanne<input type="checkbox"/> Pfannenwender<input type="checkbox"/> Backpapier<input type="checkbox"/> Rührschüssel<input type="checkbox"/> Rührgerät mit Knethaken<input type="checkbox"/> Küchenwaage<input type="checkbox"/> Messbecher<input type="checkbox"/> Esslöffel<input type="checkbox"/> Teigrolle<input type="checkbox"/> Teller	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 300g Weizenmehl<input type="checkbox"/> 2 TL Salz<input type="checkbox"/> 100ml lauwarmes Wasser (je nach Mehlsorte etwas mehr oder weniger)<input type="checkbox"/> 1 Tropfen Olivenöl (je nach Pfannenbeschichtung)

!!! Backe das Fladenbrot nur in Begleitung eines Erwachsenen !!!

Jetzt gehts los!

1. Tue das Weizenmehl und das Salz in eine Rührschüssel!
2. Gieße langsam das Wasser in die Schüssel!
3. Rühre mit dem Rührgerät alles so lange um, bis ein fester zusammenhaltender Teig entsteht!
4. Breite etwas Backpapier auf der Arbeitsfläche aus!
5. Nimm einen Esslöffel voll Teig aus der Schüssel und mache daraus eine Kugel!
6. Rolle die Kugel mit der Teigrolle zu einem dünnen Fladen aus!
Dein Teig reicht für etwa 12 solcher Fladen.
7. Stelle die Pfanne auf den Herd, gieße etwas Öl hinein und warte bis das Öl heiß genug ist!
8. Lege vorsichtig mit dem Pfannenwender so viele Fladen in die Pfanne, dass du sie noch gut wenden kannst!
9. Sind die Fladen von der unteren Seite schon etwas angebraten, wende sie vorsichtig mit dem Pfannenwender!

10. Super! Es müssten nun etwa 12 Fladenbrote zum Abkühlen auf einem Teller liegen.

Guten Appetit!

Wusstest du,...

...dass die Menschen früher ihre Fladenbrote ohne Pfannen und Backöfen gebacken haben? Sie hatten meist nur die Zutaten, die du oben gelesen hast. Viele Menschen haben den Teig einfach auf einem Stein oder in einer Holzschale mit den Händen oder einem Holzlöffel angerührt.

Zum Backen und Braten benutzten sie große flache Steine. Unter diesen Steinen haben sie ein Feuer angezündet, damit sie so heiß werden, dass man auf ihnen ein Fladenbrot backen kann.

Tipp:

Du kannst in den Teig noch andere Gewürze (Bärlauch, Paprika, Kümmel und andere) oder Oliven mischen, dann schmeckt das Fladenbrot nicht nur salzig, sondern etwas würzig.

Mit diesem Grundrezept kannst du also sowohl salzige als auch süße Fladenbrote backen. Je nach Appetit und Laune.

Viel Spaß beim Backen!