



Fladenbrot

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

- 1 kg Mehl
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 gestrichener TL Salz
- 3 EL Öl
- Warmes Wasser
- Kieselsteine

Kieselsteine

Gründlich waschen mit heißem Wasser (5-6 Mal)

Steine auf ein Backblech legen und in den heißen Ofen schieben. Bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten im Ofen lassen. Anschl. Steine abkühlen lassen und Backblech reinigen.

Jetzt sind deine Steine bereit zum Backen. 😊

Hefeteig

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben
2. Teig gut kneten und dann gehen lassen
3. Den gegangenen Teig in kleine Kugeln (wie kleine Brötchen) portionieren und eine halbe Stunde auf einem Tablett ruhen lassen.
4. Anschl. mit einem Nudelholz runde, kleine Fladen ausrollen. Fladen wieder ruhen lassen.
5. Nach einer halben Stunde die Fladen auf die heißen Steine legen und bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

Tipp: Während dein Teig geht, kannst du die Steine schon mal auf deine Backbleche legen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Nach 10 Minuten sind sie dann schön heiß und bereit für die Fladen.

Jetzt kannst du deine Fladen mit süßen oder herzhaften Aufstrichen genießen.

Guten Appetit wünscht deine Carla!