



Gegrilltes Fladenbrot

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	2 TL
Joghurt, natur	200 g
Olivenöl	2 EL
Wasser	5 EL
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Handrührgerät mit Knethaken, Grill, Nudelholz

1. In einer Schüssel 400 g Mehl, 2 TL Backpulver, 200 g Joghurt, 2 EL Olivenöl, 5 EL Wasser und Salz mit einem Rührgerät mit Knethacken verrühren und zu einem glatten elastischen Teig verkneten. Teig anschließend mit einem Küchentuch bedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.
2. Teig in acht Teile teilen, nochmals durchkneten und jeweils ca. 0,5 cm dünn ausrollen. Bis zur Zubereitung mit einem Küchentuch bedecken.
3. Grill anheizen. Fladenbrot auf dem Grill von jeder Seite ca. 2 Min. goldbraun grillen. Gegrilltes Fladenbrot servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Fladenbrot passt zu [Merguez mit Tabouleh und gegrillter Aubergine](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	430 kcal
Kohlenhydrate	79 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	5 g