



Grillbrot

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	2 TL
Joghurt, natur	200 g
Olivenöl	20 g
Wasser	50 g
Salz	0.5 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Monsieur Cuisine, Grill

1. In den Mixbehälter 400 g Mehl, 2 TL Backpulver, 200 g Joghurt, 2 EL Olivenöl, 5 EL Wasser und 0,5 TL Salz geben und 2 Min./Teigknetstufe zu einem glatten elastischen Teig verkneten. Teig anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Teig in eine Schüssel geben und 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: Für die vegane Variante einfach den Joghurt durch Sojajoghurt ersetzen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	223 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	4 g