

Dünnes Fladenbrot

Zutaten für ca. 10 dünne Brote: 250g Mehl
 150ml lauwarmes Wasser
 1/2 TL Salz
 1/2 TL Kreuzkümmel

Zubereitung: Alle Zutaten in einer Teigschüssel mischen und gut durchkneten. Der Teig sollte sich nach dem Kneten gut von den Fingern lösen lassen. Danach eine Kugel formen und den Teig 10 - 15 min ruhen lassen.

Auf der Arbeitsplatte etwas Mehl ausstreuen, den Teig in 10 gleich große Stücke aufteilen und die einzelnen kleinen Stücke mit dem Nudelholz zu dünnen Fladen ausrollen. Die Fladen sollten ungefähr so groß sein wie die Pfanne, die wir zum Ausbacken benutzen.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze aufwärmen und die Fladen **ohne Öl** von beiden Seiten 2 - 3 min backen, bis sich die ersten Blasen bilden. Fertig!!

ACHTUNG!! Die Pfanne sollte zwischendurch mit Wasser abgespült werden, es bilden sich sonst zu viele qualmende Rückstände auf dem Pfannenboden.

