

Rezept

Fluffige Kräuterfladen

Ein Rezept von Fluffige Kräuterfladen, am 26.04.2024

Zutaten

500 g Mehl (Type 1050)	1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Rohrzucker	1 TL Salz
4 EL Olivenöl	1 Handvoll gemischte Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Oregano, Liebstöckel)
Mehl zum Bestäuben	2 EL Olivenöl für das Grillblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Mehl und Hefe in einer großen Schüssel mischen. Die Mischung mit 375 ml lauwarmem Wasser, Zucker, Salz und 1 EL Öl mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Kräuter waschen und trocken schütteln, fein hacken und unter den Teig kneten.
2. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen oder mit zum Grillplatz nehmen. Bis es losgeht, sollte der Teig mindestens um die Hälfte aufgegangen sein.
3. Das Grillblech mit Öl einfetten. Den Teig in ca. 20 Portionen teilen und zu flachen Fladen formen. Die Fladen beidseitig mit Mehl bestäuben, auf das Grillblech legen und auf beiden Seiten ca. 4 Min. grillen. Mit restlichem Öl beträufeln.