

Brotfladen vom Grill



Zutaten (4 Stück):

- 150 g Weizenmehl
- 150 g Joghurt (natur)
- 5 g Trockenhefe
- 1/2 TL Olivenöl
- 1/2 TL Salz

Zubereitung:

Mehl mit Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen.

Den Joghurt mit Olivenöl verrühren, zur Mehlmischung geben und alles zu einem geschmeidigen, nicht klebenden Teig verkneten.

Den Teig mit einem Baumwolltuch abdecken und für 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig dann nochmals kurz mit etwas Mehl auf der Arbeitsplatte durchkneten, in 4 Portionen teilen und diese zu jeweils einem Brotfladen formen.

Die Teigfladen auf die indirekte Zone des Grills legen und bei 180 - 200 Grad Celsius von jeder Seite 4-5 Minuten backen.

Die Brotfladen sind fertig, wenn sie außen schön knusprig sind und beim Daraufklopfen hohl klingen.

Tipp:

Vor allem lauwarm mit Kräuter- oder Steakbutter ein echter Genuss.

Nährwertangaben: 173 kcal p.P, 29 g KH p.P.