



Selbstgebackenes Brot

Zutaten:

- 1 Kg Weizenmehl
- 2 Pack. Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 700 ml Wasser
- 6 Thymianzweige

Zubereitung

Lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen.

Anschließend Mehl und Salz hinzugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig abdecken und für mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und in acht gleichgroße Stücke teilen.

Jedes Teigstück zu einem Fladen ausrollen.

Die Fladen direkt auf dem Grillrost, am Rand des Grills, für vier bis fünf Minuten pro Seite grillen.

Alternativ lässt sich auch eine Grillpfanne verwenden. Im Backofen benötigen die kleinen Fladenbrote bei 200 °C Ober/-Unterhitze etwa 15 Minuten.