

LAUWARMES FLADENBROT**Ergibt 12–14 Fladen**

Zubereitungszeit: ca. 15 Min. + 10 Min. ruhen lassen + ca. 7 Min. backen
Aufwand: einfach

Zutaten:

¼ TL Salz
 1 gestrichener TL Trockenhefe
 1 TL Arganöl
 2 EL Olivenöl
 250 g Weissmehl
 Arganöl zum Dippen
 ca. 2 dl lauwarmes Wasser
 Mehl zum Auswallen

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

- 1 Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Restliche Zutaten bis und mit Wasser in die Mulde geben. Alles zu einem elastischen Teig kneten. 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- 2 Backofen auf 180 °C vorheizen. Vom Teig 12–14 gleich grosse Stücke abtrennen und daraus Kugeln formen. Auf wenig Mehl kreisrund ca. 3 mm dick auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. In der oberen Ofenhälfte 5–7 Minuten hellbraun backen.
- 3 Zum Servieren Arganöl in ein flaches Schälchen giessen. Fladenbrot noch lauwarm darin dippen.

Veröffentlicht in Ausgabe 12/2006 auf Seite 62

Nährwerte Stück bei 14 Fladen ohne Öl ca.

Kalorien: 300 kj / 80 Kcal
Fett: 2 g

Eiweiss: 2 g
Kohlenhydrate: 13 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

- [In den Einkaufszettel](#)
- [Einkaufszettel drucken](#)
- [Rezept drucken](#)
- [Rezept verschicken](#)