

Rezept für etwa 10 kleine Fladenbrote

Zutaten Grundrezept:

- > 1 TL Backpulver
- > 300 g Mehl
- > 250 g Naturjoghurt oder griechischer Joghurt
- > ggf. Salz

Zutaten für Knoblauch-Fladenbrote:

- > 2 EL Olivenöl
- > 2 TL gehackter Knoblauch

Zutaten für Tomaten-Fladenbrote:

- > einige getrocknete und eingelegte Tomaten, kleingeschnitten

Zutaten für Kräuter-Fladenbrote:

- > 2 EL gehackte Kräuter

Anleitung:

Der Backofen wird auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorgeheizt. In einer Schüssel werden Mehl und Backpulver vermischt. Dann wird der Joghurt untergehoben, und das Ganze wird zu einem Teig verrührt. Nun werden aus dem Teig kleine, flache Brotkugeln geformt, die dann mit etwas Mehl dünn ausgerollt werden.

Die Fladenbrote werden auf ein mit Backpapier belegtes Blech gelegt und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten gebacken.

Knoblauch-Fladenbrote:

Die Fladenbrote werden vor dem Backen mit einem Messer leicht eingeritzt. In einer Schüssel werden Olivenöl und Knoblauch vermischt. Dann werden die Fladenbrote mit dem Knoblauchöl eingestrichen.

Tomaten-Fladenbrote:

Vor dem Backen werden kleingeschnittene getrocknete Tomaten in den Teig geknetet.

Kräuter-Fladenbrote:

Die Fladenbrote werden vor dem Backen mit einem Messer leicht eingeritzt und mit gemischten Kräutern bestreut.