

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Weizenfladen

für ca. 4-6 Fladen

250g Mehl - 250ml heißes Wasser - 5g Salz

Mehl abwiegen, Salz hinzufügen und 250ml kochendes (!!) Wasser aufgießen.
Zwei Minuten mit dem Löffel vermengen, anschließend mit der Hand weiter verkneten.
Ist der Teig zu trocken noch etwas heißes Wasser hinzugeben, ist der Teig zu nass, etwas Mehl hinzu fügen. Hier nur mit sehr kleinen Mengen arbeiten.

Anschließend je nach Größenwunsch den Teig in vier bis sechs große Bälle zerteilen.
Diese auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

Anschließend in einer heißen Pfanne (ohne Fett!) ausbacken.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!