



Zutaten

- 300 g Mehl (Type 550)
- 1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Olivenöl

Brot

Fladenbrot: x2,5

Entdecken Sie unser Rezept für köstliches Fladenbrot! Einfach nachzukochen und perfekt für jede Gelegenheit. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird's gemacht:

1. Meersalz zum Bestreuen, Rapsöl zum Braten
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät kräftig kneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. 30 Minuten gehen lassen. Den Teig in 15 gleichgroße Portionen teilen und jeweils dünn auf die Größe der Pfanne ausrollen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und darin das Fladenbrot goldbraun von beiden Seiten braten. Mit Meersalz würzen.