

# Fladenbrot

1 kg Dinkelmehl hell  
1 TL Salz  
4 TL Olivenöl  
2 Päckli Trockenhefe  
6 dl Wasser

Ergibt ca. 30 Stück



Zu einem Teig kneten und 1 bis 1,5 Std. ruhen lassen.

Ca. 50 g pro Stück abwiegen.

Auf Pizzastein bei 230C° ca. 3-4 min pro Seite backen.

Oder mit Packpapier auf dem Gasgrill

Oder mit 100g Stücken in der Bratpfanne mit Deckel  
und wenig Öl.