

Fladenbrot vom Grill



Zutaten für 4 Portionen

250	g	Mehl
1	Prise	Salz
15	g	Hefe
1	Prise	Zucker
3	EL	Olivenöl
1	EL	Sesamsamen
1	TL	Kümmelsamen
150	ml	Wasser

- 1 Zunächst das Mehl in eine Schüssel sieben und 1 Prise Salz darüber streuen.
- 2 Die Hefe mit den Fingern zerbröseln, in eine kleine Schüssel geben, den Zucker, das Wasser sowie einen Esslöffel Olivenöl hinzufügen und gut vermischen.
- 3 Nun das Hefewasser unter ständigem Rühren zum Mehl hinzugeben und die Masse gut durchkneten bis ein glatter Teig entsteht. Diesen zu einer Kugel formen und zugedeckt in einer Schüssel ca. 40 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- 4 Nun die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen, aus dem aufgegangenen Teig 4 Kugeln formen und diese zu fingerdicken Fladen auseinander ziehen.
- 5 Dann die Fladen rundherum mit dem restlichen Olivenöl bepinseln und mit Sesam und Kümmel bestreuen.
- 6 Anschließend ein Stück Alufolie mit einer Gabel löchern und auf den Grill legen. Die Fladen mit der bestreuten Seite nach oben drauflegen und 10 Minuten grillen. Dann wenden und noch einmal 5 Minuten erhitzen lassen.