

Pfannenbrot

Personenanzahl: 6 Zubereitungszeit: 30min Kochzeit: 1h
10min
Schwierigkeitsgrad: Leicht (2/5)

Zutaten:

130ml Wasser
½ Würfel Hefe
1TL Zucker
250g Mehl
1TL Salz
ein wenig Öl und Mehl zum Bearbeiten/Braten



Zubereitung:

1. Wasser, Hefe und Zucker vermengen und erwärmen (maximal 37°C).
2. Mehl und Salz zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Umfüllen (leicht gefettete Schüssel) und abgedeckt für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Aus dem Teig ca. 6 Kugeln formen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche handflächengroß flach drücken. Darf gern etwas dicker bleiben.
4. In einer Pfanne auf dem Herd bei mittlerer Hitze wenig Öl erhitzen und die Teigfladen von jeder Seite ca. 6 Minuten goldbraun anbraten.
5. Warm oder kalt servieren.