



Brotersatz

Description

Zutaten

350 g Mehl
2 EL pflanzliches Öl
200 ml heißes Wasser

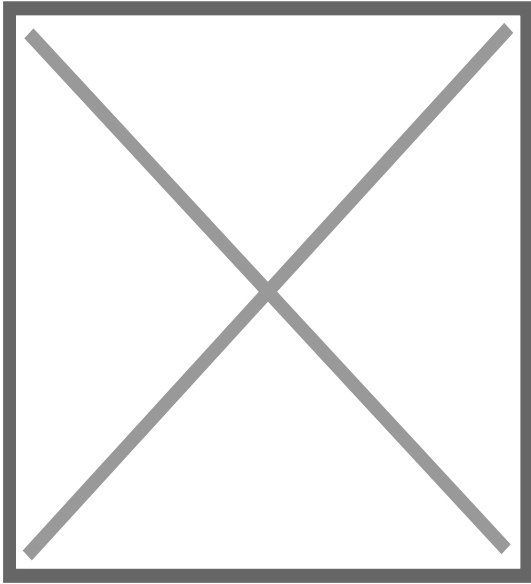
ZUBEREITUNG

Mehl in eine Schüssel sieben, Öl und heißes Wasser hinzufügen und vermengen.

Den Teig kneten, zu einer Kugel formen und diese in einen Frischhaltebeutel geben. Die Teigkugel 20 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig in acht gleichgroße Teile teilen und diese zu Kugeln formen. Mit einem Frischhaltebeutel zudecken.

10 Minuten ruhen lassen.

Anschließend jede Teigkugel dünn ausrollen und in einer trockenen Pfanne von beiden Seiten rösten. Die Teigplatten blähen sich beim Rösten wunderbar auf und ihr könnt sie im Nachhinein vorsichtig quer halbieren und füllen.



Category

1. Vegetarisch

Date Created

März 21, 2020

Author

jeanny

default watermark