



## Joghurtbrot aus der Pfanne

### Description

#### Zutaten

480 g Mehl  
220 g Joghurt  
200 ml Wasser mit Zimmertemperatur  
10 ml SamenÃ¶l  
10 g Hefepulver  
8 g Salz  
20 ml OlivenÃ¶l zum Bestreichen des Brotes

#### Zubereitung:

ZunÃ¤chst geben Sie den Joghurt in eine SchÃ¼ssel. Geben Sie das Wasser und die Hefe hinzu und verrÃ¼hren Sie alles gut mit einem Schneebesen.

Geben Sie das Mehl und das Salz hinzu und rÃ¼hren Sie mit einem Spatel, bis eine weiche Masse entsteht.

Geben Sie dann das SamenÃ¶l hinzu und kneten Sie es gut durch. Formen Sie aus dem Teig einen KloÃ und legen Sie ihn auf die bemehlte ArbeitsflÃ¤che.

Teilen Sie den Teig in zwei gleich groÃe Teile und formen Sie zwei StrÃ¤nge. Teilen Sie sie in 10 StÃ¼cke. Rollen Sie sie auf, bemehlen Sie sie und decken Sie sie mit Frischhaltefolie ab.

Rollen Sie dann jedes TeigstÃ¼ck mit einem Nudelholz auf Ihrer ArbeitsflÃ¤che zu einer Scheibe mit einem Durchmesser von ca. 15-20 cm aus. Erhitzen Sie eine antihafbeschichtete Pfanne.

Backen Sie 4 Scheiben auf einmal, bis auf der OberflÃ¤che Blasen aufsteigen; dann drehen Sie sie um und backen weiter, um die zweite Seite zu backen.

Wenn sie fertig sind, bestreichen Sie die OberflÃ¤che mit OlivenÃ¶l und servieren Sie sie.



**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

August 9, 2022

**Author**

jeanny

*default watermark*