



# FLADENBROT

## Zutaten:

500g Vollkornmehl (Weizenmehl)

1 Päckchen Hefe (42g)

300ml lauwarmes Wasser

1TL Salz, 1TL Zucker

1EL weiche Butter

Hefe, lauwarmes Wasser und Zucker verrühren;

ca. 10 Minuten ziehen lassen;

Mehl, Salz und Butter verrühren;

Hefewasser hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten; 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen;

aus dem Teig 8 Kugeln formen und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen;

ca. 1 Stunde vor Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank herausnehmen;

Grill vorheizen, 250°C;

Kugeln zum Fladen drücken und von beiden Seiten ca. 5 Minuten grillen