

## Dünnes libanesisches Fladenbrot

**Deine Aufgabe ist es, dein eigenes Fladenbrot zu backen. Die Zubereitung des Teiges ähnelt der, die du bereits in WAT Kochen kennengelernt hast, als du Pizza gebacken hast.**



**Kleiner Tipp: Für alle, die es sich zutrauen: Man kann das weiße Weizenmehl auch durch andere Mehlsorten (Buchweizen, Vollkorn, Dinkel) ersetzen, muss aber dann auch die Menge der Flüssigkeit anpassen. Das Ergebnis sollte immer ein gut knetbarer Teig sein, der nicht an den Fingern klebt.**

### 1) Das Rezept für den Teig

200 g	Weißmehl
1 Prise	Salz
1 Teelöffel	Kreuzkümmel
60 ml	Wasser
60 ml	Milch

### 2) Arbeitsschritte der Zubereitung

- Verrühre die Zutaten langsam mit einer Gabel. Wenn der Teig fester wird, nimm die Hand.**
- Knete den Teig gut durch (3min) und achte darauf, dass er nicht an den Fingern kleben bleibt. Beachte die Regel: zu klebrig = mehr Mehl, zu trocken = ein paar Tropfen Wasser**
- Forme runde Fladen, die in die Pfanne passen. (max. 5 mm dick)**
- Erhitze die Pfanne (mittlere Stufe am Herd), gib je nach Geschmack ein paar Tropfen Öl dazu und lege die Fladen hinein. (Geht auch ganz ohne Öl oder mit viel Öl.)**
- Backe den Fladen von jeder Seite etwa 1-2min. Achte darauf, dass er Farbe bekommt, aber nicht anbrennt.**

**Serviervorschlag: Das Fladenbrot kann zu jedem Essen dazu gegessen werden. Es passt gut zu Gemüsepfanne. Man kann es aber auch süß essen, z.B. mit Nutella.**