



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## FLADENBROT AUS DER GRILLPFANNE



### HAUPTZUTAT

Getreide

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 30 Minuten  
+ Teiggärung über  
Nacht

### PORTIONEN

4-6 Fladen

### ZUTATEN

- 5 g Frischhefe
- 75 ml lauwarmes Wasser
- 150 g Weizenmehl Type 550
- 1 Messerspitze Salz
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Rosmarin zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG

- 1) Hefe im Wasser in eine kleine Schüssel auflösen.
- 2) Mehl, Salz und Olivenöl dazu geben und alles gut verkneten. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 3) Am nächsten Tag, den Teig 30 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen.
- 4) Grillpfanne auf mittlerer Stufe aufheizen. Während die Pfanne aufheizt, den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und in längliche Fladen formen.
- 5) Die vier Fladen auf einen mit Öl eingefetteten Teller legen. Vor dem Grillen Fladen auf der Platte wenden, so dass auch diese Seite mit Öl bedeckt ist. Fladen in einer Le Creuset Grillpfanne legen und 5 bis 6 Minuten pro Seite goldbraun braten. Nach dem Wenden Hitze reduzieren.
- 6) Fladen aus der Grillpfanne nehmen und sofort mit Olivenöl bestreichen. Die Fladen mit Salz und Rosmarin bestreuen und warm servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)