

Rezept für etwa 10 kleine Fladenbrote

Zutaten Grundrezept:

1 TL Backpulver
300 g Mehl
250g Naturjoghurt oder griechischer Joghurt
evtl. Salz

Zutaten für Knoblauch- Fladenbrote:

2 EL Olivenöl
2 TL gehackter Knoblauch

Zutaten für Tomaten- Fladenbrote:

Einige getrocknete, eingelegte Tomaten, kleingeschnitten

Zutaten für Kräuter- Fladenbrote:

2 EL gehackte Kräuter

Anleitung:

Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober/Unterhitze) vorheizen.
In einer Schüssel Mehl und Backpulver vermischen.
Dann den Joghurt unterheben und alles zu einem Teig verrühren.
Aus dem Teig kleine, flache Brotkugeln formen, diese auf etwas Mehl dünn ausrollen.
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen 10 Minuten backen.

Knoblauch- Fladenbrote:

Vor dem Backen die Brote mit einem Messer etwas einritzen.
In einer Schüssel Olivenöl und Knoblauch vermischen.
Dann die Fladenbrote mit dem Knoblauchöl einstreichen.

Tomaten- Fladenbrote:

Vor dem Backen die kleingeschnittenen, getrockneten Tomaten in den Teig einarbeiten.

Kräuter- Fladenbrote:

Vor dem Backen die Brote mit einem Messer leicht einritzen und mit gemischten Kräutern bestreuen.