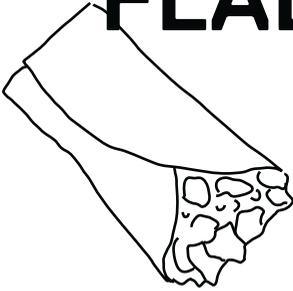


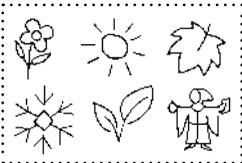
FLADENBROT

für deine Wraps



Du brauchst für 6 Fladenbrote

- 200 g Mehl
- 1 TL Salz
- ½ TL Backpulver
- 2-3 EL Öl
- 100 ml Wasser, lauwarm



1. Mehl in einer Schüssel mit Salz und Backpulver mischen, dann Öl und Wasser dazugeben. Mit den Händen oder dem Rührgerät zu einem glatten Teig kneten, bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen.
2. Teig abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend in sechs Stücke teilen, diese zu Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu runden und möglichst dünnen Fladen ausrollen.
3. Fladen in einer gut vorgeheizten Pfanne auf jeder Seite 30-45 Sekunden backen bis sie Blasen werfen und schön gebräunt sind. Direkt nach dem Backen in ein feuchtes Geschirrtuch wickeln, damit sie weich bleiben.