Meine Lieblingsrezepte

HERZHAFT

Einfache Pfannenbrote

Zutaten

Teig für ca. 16 Pfannenbrote

290 g Wasser, handwarm
10 g Hefe, frisch
5 g Zucker
500 g SchapfenMühle Weizenmehl Type 1050
10 g Salz

Zubereitung

Wasser, Hefe und Zucker in eine Rührschüssel geben und verrühren. Mehl und Salz dazugeben und ca. 10 Minuten verkneten, bis ein glatter Hefeteig entsteht.

Den Teig zu einer Kugel formen und ca. 1 Stunde gehen lassen.

Danach den Teig in gleichmäßige Portionen teilen und mit den Händen zu ca. 16 Kugeln formen. Die Kugeln zu ca. 3 mm dünnen, kleinen Faden ausrollen.

Die Fladen in einer Pfanne oder einem Bräter von beiden Seiten bei mittlerer Hitze jeweils ca. 2 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Meine Notizen

__Hinweis:__ Jeder Herd ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Zeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung!

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: 0731 96746 - 0 | info@schapfenmuehle.de | www.schapfenmuehle.de