



KLEINE KRÄUTER FLADENBROTE

Zutaten:

240g Dinkelmehl

½ TL Backpulver

2TL Kümmelsamen

1TL Kräutersalz

¼ TL Pfeffer

50 ml Olivenöl

120 ml kaltes Wasser

Anleitung:

1. Alle trockenen Zutaten mischen
2. Das Öl langsam einträufeln
3. Das Wasser hinzugießen und alles zu einem weichen Teig verrühren
4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und 5mm dick ausrollen
5. Glasgroße Kreise ausstechen und dann oval ausrollen
6. Die Ovalen auf ein gefettetes Backblech legen und bei 170 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 10 Minuten backen
7. Auskühlen lassen und genießen