

Pfannenbrot

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für das Pfannenbrot

400 g Weizenmehl (Type 405)
16 g Backpulver
5 g Salz
150 ml Wasser
150 g Joghurt oder Sojajoghurt
4 Esslöffel Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl)
15 g Kräuter (optional)

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Pfanne

schnellste Brot der Welt.

- 1 -

Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Joghurt und Wasser dazugeben und alle Zutaten mit der Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verarbeiten.

- 2 -

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kleine Fladen aus dem Teig formen.

- 3 -

Öl in einer Pfanne erhitzen. Fladen in die Pfanne geben, Deckel aufsetzen und von jeder Seite ca. 2 Minuten ausbacken.

- 4 -

Pfannenbrote nach Belieben mit Kräutern und Dip servieren.

Es gibt nichts, was ich mehr feiere als schnelle Rezepte wie dieses geniale **Pfannenbrot**. Du fragst dich, wie die teigigen Fladen so flott auf deinem Teller landen? Ich verrate es dir: Für den **Brotteig** brauchst du weder Hefe noch Anstellgut. Stattdessen wandern **Mehl**, **Wasser**, **Joghurt**, **Salz** und **Backpulver** in deine Rührschüssel. Dass du für das **Pfannenbrot ohne Hefe** keinen Ofen benötigst, ist keine Überraschung. Schließlich sagt es der Name bereits! 15 Minuten Zubereitungszeit für 6 Portionen? Ich würde sagen: Hol schon mal deine beschichtete Pfanne raus und mach dich bereit für das