Bierfladen

Die Bierfladen sind ein kleiner Snack für eine gemütliche Runde unter Freunden. Das Rezept braucht nur wenige Zutaten und lässt sie prima variieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

250 g	Mehl
130 ml	Bier
30 ml	Wasser
Nach Belieben	Pfeffer, Salz
Nach Belieben	Olivenöl
Nach Belieben	Italienische Kräuter (Serviervorschlag)

Zubereitung

1. Für die **Bierfladen** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 220 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Danach das Mehl mit dem Bier und dem Wasser verkneten. Dabei mehrmals die Finger in den Teig stoßen, sodass etwas Luft in den Teig kommt.

3. Jetzt den Teig in 4 gleichgroße Stücke teilen.

4. Dann ein Stück nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn auswalken. Ob rund ober oval bleibt dabei euch überlassen.

5. Den Fladen hinterher auf das Backblech geben und gleichmäßig mit etwas Olivenöl bestreichen.

6. Letztendlich den Fladen mit etwas Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen und im Ofen ca. 7 – 10 Minuten backen. Die Fladen sollten gleich serviert werden, da sie beim Auskühlen hart werden. Weitere Varianten sind zum Beispiel: - mit Olivenöl, Meersalz und Rosmarin - mit Olivenöl, Salz, wenig Pfeffer und Käse - mit Crème fraîche, wenig Salz, Pfeffer, Schalotten und Speck Ein Zaziki zum Dippen passt ebenfalls hervorragend dazu.

Tipp

Zu dem Bierfladen schmeckt natürlich ein kühles Bier am besten.