Pfannenbrot

Das Rezept vom Pfannenbrot passt als Beilage zu vielerlei Gerichten und schmeckt auch zu verschiedenen Dips.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

Für den Teig

900 g	Mehl
5 g	Salz
7 g	Trockengerm
300 ml	Milch (lauwarm)
300 ml	Wasser (lauwarm)

Zum Bestreichen

Nach Belieben	Öl (z. B. Raps oder Olivenöl)
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Petersilie gehackt
Nach Belieben	gepressten Knoblauch (optional)

Zubereitung

1. Für das **Pfannenbrot** die lauwarme Milch, das lauwarme Wasser und die Trockengerm in eine Schüssel geben.

2. Ist die Germ aufgelöst, kann man das Salz und das Mehl hinzufügen.

3. Nun die Masse erst mit den Knethaken eines Mixers und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

4. Diesen hinterher in eine Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 60 Minuten ruhen lassen.

5. Derweil schon mal nach belieben das Öl, eine Prise Salz, etwas gehackte Petersilie und wer mag etwas gepressten Knoblauch in eine Schüssel geben und verrühren.

6. Dann den Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen und zu Kugeln formen.

7. Nun auf einer bemehlten Arbeitsplatte die Kugeln zu dünnen Fladen auswalken.

8. Jetzt eine beschichtete Pfanne (eventuell dünn mit Öl ausstreichen) bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen und einen Fladen hineinlegen. Wenn der Fladen an der Oberfläche Blasen schlägt und auf der unteren Seite braun ist, den Teig wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun ausbacken. Nach 1-2 Broten sollte man eventuell die Pfanne mit einem Küchentuch auswischen (Vorsicht heiß), damit das überschüssige Mehl sich nicht in die Pfanne brennt.

9. Danach das Pfannenbrot herausnehmen und von beiden Seiten dünn mit der Ölmarinade bestreichen. Die Teigmenge ergibt 8 tellergroße Pfannenbrote.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Das Pfannenbrot lässt sich am besten bis zum Verzehr warmhalten, wenn man die Fladen stapelt und mit etwas Alufolie abdeckt.