

# 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    | <a href="#">Salz</a> |
| 7 g    | Trockengerm          |
| 300 ml | Milch (lauwarm)      |
| 300 ml | Wasser (lauwarm)     |

### Zum Bestreichen

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| Nach Belieben | Öl (z. B. Raps oder Olivenöl)   |
| 1 Prise       | <a href="#">Salz</a>            |
| 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

antihaf-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## Tipp

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