Dünnes Fladenbrot

Dünnes Fladenbrot bzw. Dürüm ist ein Gebäck der orientalischen Küche. Frisch gebacken riecht es nicht nur köstlich, sondern ist auch perfekt für Wraps aller Art. Ich serviere es gerne mit Kisir, Köfte und Sauce. Doch deiner Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Belege es nach Herzenslaune und lass dich von dem köstlichen Geschmack überraschen.



Dünnes Fladenbrot | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (10 Stück): 525 Gramm Mehl | 300 Gramm (veganen) Joghurt | 7 Gramm Trockenhefe | 150 Milliliter Wasser | 1 Teelöffel Salz



Dünnes Fladenbrot | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (45 Minuten): Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten und diesen 30 Minuten ruhen lassen. 2. Teig in zehn gleich große Stücke teilen und sehr dünn ausrollen. 3. Eine Pfanne ohne Fett darin erhitzen und die Dürüms einen nach dem anderen darin ausbacken. Dabei entstehende Blasen mit dem Pfannenwender platt drücken. 4. Fertige Dürüms unter einem Handtuch aufbewahren. 5. Dürüms direkt belegen bzw. zum Essen reichen oder luftdicht lagern.

Dazu passen hervorragend: Cremiger Hummus und Joghurt-Sauce mit Minze! Jetzt noch mehr orientalische Rezepte und weitere Rezepte für Brot & Kleingebäck entdecken!

Nährwerte/Portion: 217 Kalorien | 2,3 Gramm Fett | 40,5 Gramm Kohlenhydrate | 9,4 Gramm Eiweiß