

Brodie's Fladenbrote

Fluffige Dinkel-Fladen aus dem Ofen – mit Liebe geknetet in der Prep&Cook

Diese kleinen Fladenbrote sind weich, aromatisch und perfekt für alles, was man dippen, bestreichen oder einfach warm genießen will. Der Teig ist schnell gemacht, lässt sich gut verarbeiten und backt in wenigen Minuten goldig im Ofen. Du brauchst dafür nur deine Prep&Cook, ein paar einfache Zutaten – und ein bisschen Brodie-Zauber.

Zutaten für ca. 6 kleine Brote:

- 300 g Dinkelmehl Type 630
- 1 TL Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 75 g Naturjoghurt
- 1 EL Olivenöl
- 140–150 ml lauwarmes Wasser
- Optional: ½ TL Apfelessig oder Zitronensaft
- Zum Bestreichen: Wasser oder Olivenöl
- Optional als Topping: getrocknete Kräuter (z. B. Oregano, Thymian, italienische Kräuter)

Zubereitung in der Prep&Cook XL:

1. Hefe aktivieren
Universalmesser einsetzen.
140 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Zucker und 1 TL Trockenhefe in den Behälter geben.
Stufe 3 | 35 °C | 3 Minuten
2. Teig kneten
Mehl, Joghurt, Salz, Öl und optional Apfelessig zugeben.
Stufe 5 | 1 Minute, dann Stufe 6 | 30 Sekunden
→ Teig sollte weich, leicht klebrig, aber formbar sein.
3. Gehzeit im Topf
Messer drin lassen, Deckel aufsetzen.
Teig-Programm P1 (30 Minuten bei 30 °C)
→ Alternativ bei Raumtemperatur gehen lassen.
4. Formen
Teig auf bemehlter Fläche in 6 Portionen teilen.
Mit bemehlten oder eingeölten Händen flach drücken oder ausrollen (ca. 1 cm dick).
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Bestreichen & Toppen
Mit Wasser oder Öl bestreichen, nach Wunsch Kräuter darüberstreuen.
6. Backen
Bei 230 °C Ober-/Unterhitze, mittlere Schiene, ca. 10–12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
(Je nach Ofen etwas kürzer oder länger.)

7. Weichhalten

Direkt nach dem Backen mit einem sauberen Küchentuch abdecken, damit sie schön weich bleiben.

Tipp von Brodie:

Diese Fladen lassen sich prima einfrieren oder am nächsten Tag auftoasten. Warm schmecken sie am besten – zum Beispiel mit einem Joghurt-Kräuter-Dip oder einfach pur mit einem Lächeln.

Ohne Prep&Cook?

Einfach alle Zutaten per Hand oder mit der Küchenmaschine verkneten, 30–45 Minuten gehen lassen, dann wie beschrieben formen und backen.