

Fladbrød

12 STK.

INGREDIENSER:

100 g. groft rugmel
450 g. hvedemel
20 g. gær
2 dl. Lunkent vand
10 g. salt
10 g. sukker
1½ dl græsk yoghurt 2%
100 g. olie
Havsalt



FREM GANGSMÅDE:

1. Opløs gæren i vandet
2. Tilsæt salt, sukker, yoghurt, olie og rugmel
3. Tilsæt hvedemel lidt efter lidt, mens dejen æltes
4. Ælt dejen godt til den er smidig og glat. Ca. 5 min.
5. Lad den hæve, tildækket og lunt i ca. 2 timer til dobbelt størrelse
6. Del dejen i 12 stykker. Hæld lidt mel på bordet/spækbrættet. Rul hvert stykke MEGET tyndt ud.
7. Varm en pande med lidt olie på. Når panden er varm, lægges et brød på panden. Steg brødet 2-3 min på hver side, til de er gyldne og gennembagte
8. Brødet tages af panden og drysses med havsalt