

Kochen

Rezept von Jana Strätz aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 13.05.2026

Fladenbrot vom Grill mit Olivenöl

Für 4 Stück

Zutaten

250 g Mehl Typ 405
3 g Hefe, frisch
10 g Salz
140 g Wasser, ca.
10 g Olivenöl

Zubereitung:

1. Mehl, zerbröckelte Hefe und Salz in eine Schüssel geben. Wasser und Olivenöl zugeben. Alles, mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten (gut wären ca. 10 Minuten, in der Küchenmaschine auf niedriger Stufe).
2. Den Hefeteig in 4 Portionen teilen und zu gleich großen Bällchen formen. Teigbällchen abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde ruhen lassen (alternativ den Teig am Vorabend zubereiten, Bällchen formen und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen).
3. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und die Teigportionen mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Die ausgerollten Teigfladen auf der Oberseite mit etwas Olivenöl bestreichen und auf dem Grill bei 200°C auf beiden Seiten anrösten und anschließend indirekt fertig backen und warmhalten. Perfekte Beilage für fast alle Grillgerichte und Dips.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezepte-gefüllte-flanksteak-rolle-fladenbrot-chilli-dip-chimichurri-und-gurken-mayo-dip-joppiesosse-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.