

Kochen

Timo Böckle
Pfannenbrot mit Chili

Mittwoch, 28.05.2025
Für 4 Personen

Zutaten

180 ml Milch
60 g Butter
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Salz
einige Chiliflocken, nach Belieben
4 EL Butterschmalz

Zubereitung

1. Milch erwärmen. Butter zugeben und darin schmelzen.
2. Mehl und Backpulver mischen. Mit dem Salz und Chiliflocken unter die Milch rühren. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig in 4 Portionen teilen und zu ca. 3 mm dicken Fladen ausrollen.
4. In einer Pfanne oder auf dem Grill Butterschmalz portionsweise erhitzen. Teigfladen darin von jeder Seite ca. 1-2 Minuten backen.
5. Sobald der Teig auf der Oberseite Blasen wirft, den Fladen wenden und fertig backen. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren.