

# Grill-Fladenbrot



Teig:

500 g	Dinkelmehl 630
1/2 TL	Salz
1 Pck	Trockenhefe
250 ml	lauwarmes Wasser
2 EI	Gewürze nach Wahl, z.B. Pizzagewürz

Alle Zutaten außer dem Wasser mischen. Wasser langsam dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 60 Minuten lang abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Acht Fladenbrote formen und ca. 5 Minuten von jeder Seite auf den Grill legen. Dabei gut darauf achten, dass der Teig nicht anbrennt und bei zu heißen Temperaturen an den Rand des Grills legen.