

Dinkel-Grillfladen

ca. 8 Stück



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Kochstück zum Vorbereiten:

75 ml Milch
25 g Dinkelmehl

Teig:

400 g Dinkelmehl
200 ml Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Germ
10 g Salz
10 ml Olivenöl

Zum Bestreichen:

Olivenöl

- 1 Kochstück zum Vorbereiten:**
Milch mit Mehl in einen Kochtopf geben und unter rühren zu dicklicher Konsistenz kochen. Die Masse unter mehrmaligem umrühren abkühlen.
- 2 Teig:**
Das Kochstück mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) auf niedriger Stufe ca. 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten.
- 3** Den Teig zu einer Kugel formen und auf einen mit Olivenöl bestrichenen Teller geben. Zugedeckt ca. 1 Std. rasten lassen.
- 4** Den Teig in ca. 80 g-Portionen teilen, zu Kugeln formen und auf einer mit Dinkelmehl bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.
- 5 Zum Bestreichen:**
Die Fladen mit Olivenöl bestreichen und am vorgeheizten Grill ausbacken.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Dinkelfladen lassen sich noch heiß füllen, einrollen oder auch belegen.

