

## Teig für Fladenbrot



### Zutaten

- 1,5 bis 2 kg Dinkelmehl
- 4 TL Salz
- 1 Packung Backpulver
- 5 EL Distel- oder Sonnenblumenöl
- Etwa 750 bis 850 ml Wasser

### Zubereitung:

- Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel gut vermischen
- Portionsweise Wasser und Öl dazugeben und ausgiebig miteinander verkneten bis ein glatter, klebriger Teig entsteht
- 10 Minuten ruhen lassen, dann in Portionen teilen und mit mehligten Händen Fladen daraus formen
- In der Pfanne im heißen Öl beidseitig goldbraun backen
- Abtropfen lassen und servieren