

Rezept für Pfannenbrot (für das Abendmahl gut geeignet)

Zutaten für den Teig

- 300 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Olivenöl (alt.: Rapsöl)
- 200 ml Milch (alt.: Wasser)



Zubereitung

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und kurz durchziehen lassen.

Den Teig – ggf. unter Zugabe von Mehl – zu einem großen Ball formen und nochmals durchkneten.

Kleinere Teigstücke herauslösen und – ggf. unter Zugabe von Mehl – zu einem kleinen Ball kneten und daraus einen Teigfladen ziehen.

Die Teigfladen in einer Pfanne – wie Pfannkuchen, aber ohne Öl! – backen.