



Römisches Fladenbrot

Zutaten:

2 Tassen Mehl

½ Teelöffel Salz

3½ Esslöffel Olivenöl

½ Tasse lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem festen Teig verrühren und kräftig kneten, bis er Blasen wirft. Etwa 8 kleine Kugeln formen und zu dünnen Fladen drücken.

Die Fladen anschließend in einer heißen, ungefetteten Pfanne (Gusseisen) von beiden Seiten backen, bis sie leicht braun werden und dann servieren.

Guten Appetit!

