

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „MacHannes“ vom 10. August 2023, 14:35

Alles in einer Schüssel verrühren:

400g Mehl (ich nehme Dinkel)

10g Salz

40g von Deinem Sauerteig

175ml Wasser

4 TL Olivenöl

min 4h gehen lassen.

4 Fladen bei mittlerer Hitze. Ca. 1-4min je seite und Herdbeschaffenheit

guten Apo!

Edit: Teig sehr gut durchkneten. Ich kipp' immer etwas Mehl nach, damit er trocken bleibt. Nach dem „Gehen“ arbeite ich wieder mit Mehl, damit ichs schön leicht beim Formen der Fladen habe. Weniger Formarbeit = besseres Aufgehen.