

Fladenbrot eine alternative für Brot beim im Campen

Auf Reisen beim autarken Campen ist es mit dem Brotvorrat manchmal ein wenig schwierig. Das Problem kann sich auf verschiedene Weise äußern. Das Brot kann recht schnell schimmelig werden. Dies vor allem bei entsprechender Luftfeuchtigkeit. Mit einem Brot aus der Pfanne kannst du hingegen die gewünschte Menge immer frisch zubereiten und erst noch frisch essen. Dazu sparst du so wieder Stauraum in deiner Wohnmobilküche. Ein versuch ist es wert!

Dauer: Zubereitung ca. 10 Minuten, Backzeit: etwa 15 Minuten, Ruhezeit: 20 Minuten

Zutaten:

- 100 g Crème fraîche
- 100g Saurem Halbrahm
- 2 Eier
- 250 g Weizenmehl
- 100 g Roggenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 ½ TL Zucker
- ½ TL Salz
- Öl für die Pfanne

Und so wird's gemacht:

- Weizen- und Roggenmehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben
- Crème fraîche mit dem saurem Halbrahm vermischen
- Eier, Zucker und Salz dazu geben und Crème fraîche mit dem saurem Halbrahm miteinander verrühren.
- Das Ganze mit dem Weizen- und Roggenmehl, Backpulver verrühren und anschließend kneten, bis eine zähe Masse entsteht
- den Teig mit Frischhaltefolie oder einem sauberen Geschirrtuch abdecken; 20 Minuten ruhen lassen
- Teig halbieren und jede Hälfte in 6 gleich große Stücke teilen
- jeweils mit Mehl bestäuben, flach drücken und auf mit Mehl bestreuter Arbeitsfläche rund ausrollen (3-5 mm dick)
- überschüssiges Mehl abklopfen
- 4-5 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Fladen von beiden Seiten goldbraun braten
- Fladen mit Küchentrepp abtupfen (saugt überschüssiges Fett auf)

Was gibt es besseres als frisch gebackenes Brot zum Frühstück? Die Zutaten sind egal. Ob mit Wurst oder Marmelade als Belag: Es schmeckt immer! Guten Appetit!