

Fladenbrot

Zutaten:

- 600 – 700 g Dinkel- oder Weizenschrot
- 500 ml Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 TL Salz
- 1 TL Honig
- 4 EL Quark, 20 % Fett

Alle Zutaten, außer das Mehl, 10 Minuten gut rühren, dann das Mehl löffelfeise während des Rührens dazugeben. Den Teig in eine gefettete, runde, flache Form (Pizzablech) geben, Rauten einschneiden und 30 Minuten bei 200° C backen.

