

Fladbrød på panden 10 stk.

Til fyld med salat, falafel, kebab eller tilbehør til Indiske mad

Opskrift

225 g vand (koldt fra hanen)
 20 g gær
 20 g **hvedesur**
 400 g hvedemel 10% proteinindhold
 20 g sukker
 10 g salt
 30 g Rapsolie (vigtig, så de ikke bliver seje)



Ælt det hele i ca. 10 minutter ved middel hastighed på køkkenmaskinen med kagespartel.

Dejtemperatur 24-26°C

Vejes straks af på ca. 70 g pr. fladbrød.

Virkes runde som boller og plastik over.

Gør fyldet klar.

Ligger under plastik i ca. 30 minutter. B1

Rulles runde med kagerulle i rigeligt mel, hver gang de rulles vendes dejen om og rulles på den anden side. B2

Bages på en stor pande ved middelhøj varme i få minutter på hver side. B3

Luft bobler trykkes ned med grydeske. B4

Fladbrødene kan stables varme, så forbliver de bløde og varme. Tildækkes evt med tallerken. B5

Samles med et stykke foldet bagepapir som håndtag. B6

ps. Skyr eller cremefraiche med løgpulver og hvidløg er godt som dressingen.

