BLITZ-BROT VOM GRILL / VEGETARISCHE GRILLBEILAGEN / GRILLREZEPTE / SALLYS WELT

Wenn wir grillen, dann bereite ich mein Brot meist selbst zu. Dafür nehme ich entweder mein magisches Baguette und verfeinere es mit Kräutern, Gewürzen oder auch getrockneten Tomaten und Röstzwiebeln, oder ich backe dieses Blitz-Brot, welches auch wirklich auf dem Grill zubereitet wird. So könnt ihr das Brot überall backen, ganz ohne Backofen. Alternativ kann es auch in der Pfanne gebacken werden. Da ich hierfür keine Hefe brauche, muss der Teig nicht aufgehen und kann nach der Zubereitung sofort gebacken werden – blitzschnell eben.

Zubereitungszeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 8

BROTTEIG

Verrühre das Mehl mit dem Backpulver und Salz in einer Schüssel. Füge den Joghurt, das Öl und nach Belieben auch den gehackten Oregano hinzu und knete aus den Zutaten kurz einen geschmeidigen Teig. Teile ihn in 8 Portionen ein und rolle sie zu flachen, etwa 3 mm dünnen Fladen aus. Bestreiche sie von beiden Seiten mit dem Öl und lege sie für etwa 3-4 Minuten auf den Grill (indirekte Hitze), wende sie und backe sie in 1-2 Minuten fertig. Serviere sie am besten frisch.
Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally <3

BROTTEIG:

- [ ] **400 g** Mehl
- [ ] **1 EL** Backpulver
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **350 g** Sahnejoghurt (10%)
- [ ] **50 g** Olivenöl
- [ ] **20 g** Oregano

ZUM BESTREICHEN:

- [ ] **40 g** Olivenöl