

PFANNENBROT / TIKTOK TREND MIT STURMI



Ich habe gemeinsam mit meinem Freund Freddy einige Tik Tok Trends ausprobiert. Dieses einfache Brot aus der Pfanne benötigt nur wenige Zutaten und ist schnell gebacken. Der Hefeteig kann gut vorbereitet werden und wird dann zum Servieren in einer Pfanne gebacken. Das frische Brot könnt ihr mit unserem leckeren [Joghurtdip](#) oder auch dem [Lieblings-Dip](#) von Samira und Ela servieren.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Gib das Mehl und Salz dazu und verknete alles in 10 Minuten zu einem geschmeidigen Hefeteig. Forme ihn zu einer Kugel, fette sie mit etwas Backtrennspray und lasse den Teig etwa 1 Stunde aufgehen.

PFANNENBROT

Teile den Teig in gleichmäßige Portionen und forme sie mit einem Glas oder den Händen zu Kugeln. Rolle die Kugeln auf etwa 3 mm dünn zu kleinen Fladen aus. Erhitze einen großen Bräter und gib die Brote portionsweise hinein. Brate die Brote von beiden Seiten an, bis sie leicht gebräunt sind und lasse sie auf einem Gitter etwas abkühlen. Serviere die Brote mit [Joghurtdip](#) oder [Käsedip](#). Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally und euer Sturmli!

PFANNENBROT:

- 10 g** Hefe
- 1 TL** Zucker
- 290 g** Wasser
- 500 g** Mehl
- 1 TL** Salz