



Hier findest du das Rezept für unser Pfannenbrot aus dem Kochkurs „[1001 Nacht](#)“

Pfannenbrot

Zutaten:

500gr Weißmehl 550er

2 TL Salz

Msp. Hefe

300 ml Wasser (lauwarm)

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, anschließend in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur für etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig anschließend in 10 Teile portionieren und dünn ausrollen.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite Goldbraun backen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82