

Indisches Brot

Zutaten:

- 4 Tassen Dinkelmehl (Vollkornmehl)
- 1 TL Salz
- 1 EL Öl
- Wasser
- Fett zum Ausbacken (frittieren)

Anleitung:

1. Aus Mehl, Wasser, Öl und Salz einen Teig kneten.
2. Den Teig in ca. 8-10 Teile teilen und diese ca. auf 20 cm Durchmesser dünn ausrollen.
3. Fett in Pfanne erhitzen und die Brote ca. 5 Minuten darin ausbacken. Fertig.