



Griechische Mezze-Teller mit Oliven-Pfannbrot

🕒 50–75 Min   

Zubereitung

- 1 Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen: Mehl, Backpulver, Salz und die Kotányi Gewürzmischung.
- 2 Olivenöl und Wasser zugeben und zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Anschließend den Teig für etwa 10 Minuten rasten lassen.
- 3 Vom Teig knödelgroße Stücke abtrennen und jedes Stück zu einem zentimeterdicken, pfannengroßen Fladen ausrollen.
- 4 1-2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fladen beidseitig goldbraun ausbacken.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für ca. 5 Fladen

300 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
1 TL	♦ Meersalz jodiert fein
1 EL	Olivenöl
200 ml	Wasser
2 EL	♦ Oliven-Knoblauch Brotgewürz
	Olivenöl zum Ausbacken

