

# Indische Fladenbrote

*von Barbara Rütting*

(4 Fladen)

- 150 g Weizen, fein gemahlen
- 4 - 8 El. Wasser
- Weizenmehl zum Formen

In das Weizenvollkornmehl eine Mulde drücken und 4 El. Wasser hineingeben.

Diese Mischung mit den Fingerspitzen sehr gut vermengen und dann kneten oder schlagen, bis sich der Teig zu einer glatten Kugel formen läßt. Dabei je nach Bedarf, tropfenweise noch etwas Wasser hinzufügen.

Die Arbeitsfläche mit etwas Weizenvollkornmehl bestäuben, den Teig darauf zu einem Fladen auseinander drücken, wieder zusammenfalten, flachdrücken und diesen Vorgang etwa 10 Min. lang wiederholen.

Der Teig muß zum Schluß völlig glatt und sehr elastisch sein.

Den Teig erneut zur Kugel formen, in die Schüssel zurücklegen, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und mindestens 15 Min. ruhen lassen.

Anschließend in 4 gleiche Stücke teilen, 3 davon wieder unter dem feuchten Tuch ruhen lassen und den vierten auf der leicht bemehlten Fläche zu einem runden Fladen ausrollen.

Diesen Fladen unter das feuchte Tuch schieben und die restlichen Teigstücke auf dieselbe Weise ausrollen und ruhen lassen.

Den Backofen auf 500 vorheizen.

Eine große gußeiserne Pfanne auf dem Herd erhitzen, bis ein hineingespritzter Wassertropfen zischend verdampft.

Einen Fladen hineinlegen und mit einem Spachtel etwa 1 Min. lang hin- und herbewegen, damit er nicht anbrennt.

Den Fladen dann umdrehen und auf der zweiten Seite ebenfalls leicht bräunen lassen.

Inzwischen ein Leinentuch mehrmals zusammenfalten.

Dieses vorsichtig, aber fest, auf den Fladen drücken und wieder entfernen, wobei sich das Brot etwas aufplustert.

Das Fladenbrot nun im vorgeheizten Ofen warm halten.

Die anderen Brote auf dieselbe Weise zubereiten und warm servieren.