

Batbout



Arbeitszeit: ca. 35 min



Koch- & Backzeit: ca. 1-5 min
pro Seite



ca. 6



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 300g Weizenmehl
- 150g Hartweizengrieß fein
- 8g Salz
- 6g frische Hefe / 2g Trockenhefe
- 300g Wasser

Zubereitung

Zuerst alle Zutaten für den Teig miteinander vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten und für 30-60 min ruhen lassen.

Wenn Trockenhefe verwendet wird diese zuerst mit etwas Zucker und warmem Wasser aktivieren.

Anschließend den Teig in 100g Stücke abwiegen, zu Kugeln formen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

Die Kugeln auf einer bemehlten Fläche ca. 10 mm dick ausrollen und schlussendlich weitere 10 Minuten ruhen lassen.

Die ausgewellten Teigkugeln in einer Beschichteten Pfanne (ohne Öl) bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen.

Guten Appetit!

