



flatbread



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

200 gram witte bloem
1/4 theelepel zout
100 ml water (warm)
2 eetlepels olijfolie (+ extra)

Bereidingswijze

- 1.** Schep de bloem en het zout in een kom.
Voeg beetje bij beetje het water toe en roer.
Voeg de olie toe en kneed het deeg 5 minuten, tot het soepel en elastisch is.
- 2.** Dek af met een theedoek en laat 30 minuten liggen op een bebloemd werkvlak.
- 3.** Verdeel in 4 of 6 balletjes en rol deze dun uit met een deegroller. Bestrooi ze eventueel met wat extra bloem als het deeg plakkerig is.
- 4.** Verhit een pan met dikke bodem tot deze gloeiend heet is. Giet er telkens een klein beetje olie in en wrijf die uit met keukenpapier. Bak zo elk broodje apart, 2 minuten aan elke kant.
- 5.** Hou de broodjes warm onder een droge theedoek en zet ze zo op tafel.