Fladenbrot mit Knoblauch-Butter

Für 12 Fladenbrote

Für die Fladenbrote:

350 g Weizenmehl 2 TL Backpulver 350 g Naturjoghurt

Für die Knoblauchbutter:

2 Knoblauchzehen frische Kräuter 40 g Butter

Alle Zutaten für das Fladenbrot in eine große Schüssel geben. Mit einem Löffel umrühren, bis sich die Zutaten gut vermischen. Den Teig mit den Händen kneten, bis er glatt und geschmeidig ist (1-2 Minuten). Den Teig abdecken und für etwa 10 Minuten ruhen lassen. Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Kräuter fein hacken. Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Knoblauch und die Kräuter hinzufügen und kurz anbraten, bis sie duften. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Eine saubere Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig in zwei Hälften teilen und jede Hälfte in 6 gleich große Stücke teilen. Aus jedem Stück eine Kugel formen, etwa in der Größe eines Golfballs.

Jede Teigkugel mit den Händen leicht flach drücken. Dann mit einem Nudelholz oder den Händen zu einem flachen Kreis von 12 cm Durchmesser ausrollen.

Eine Grillpfanne auf mittelhohe Hitze erhitzen. Sobald die Pfanne heiß ist, die Fladenbrote hineinlegen und für 1-2 Minuten auf jeder Seite braten, bis sich Grillstreifen bilden und sie aufgehen. Mit einer Zange wenden.

Die fertigen Fladenbrote nach dem Braten mit der Knoblauchbutter bestreichen und servieren.

Jamie Oliver am 17. September 2025