

# Bierfladenbrot

Rezept für 4 Portionen



## Vorbereitungszeit

10 Minuten



## Grillzeit

10 Minuten



## Grilltemperatur

Mittel



## Schwierigkeit

Leicht

## Zutaten

### Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl (Pizzamehl oder Typ 550)  
1 Fl. Einbecker Kellerbier  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
1 Pkt. Backpulver  
weitere Zutaten nach Geschmack:  
Speckwürfel, Röstzwiebeln, Käse,  
Jalapenos oder Kräuter  
Flüssige Butter zum Bestreichen

## Passendes Bier



Fladenbrot ist eine schnelle und leckere Beilage zum Grillen. Der Teig hat geschmacklich nicht so viel zu bieten, gewinnt aber durch weitere Zutaten wie Speckwürfel, Röstzwiebeln, Käse, Jalapenos oder Kräuter.

### So wird's gemacht:

Geben Sie alle trockenen Zutaten in eine Schüssel, mischen diese gut durch und geben dann das Bier dazu. Eine Flasche Bier mit 0,33 l sollte ausreichen, um die richtige Konsistenz zu erreichen. Evtl. geben Sie noch etwas Wasser oder Mehl dazu. Kneten Sie dann mit bemehlten Händen den Teig, bis er sich von der Schüssel löst. Dann kneten Sie den Teig auf einer Arbeitsfläche weiter, bis er geschmeidig ist und auf Druck wieder nachgibt. Teilen Sie den Teig in vier gleich große Stücke und formen Sie diese zu einer Kugel. Jede Kugel wird dann für sich zu einem Fladen ausgerollt, der möglichst dünn und so groß wie ein Kuchenteller sein sollte.

Zum Backen legen Sie den Teig gut gemehlt auf den Grill bei schwacher Hitze oder in eine Pfanne mit etwas Öl. Sobald die Unterseite gut gebräunt ist, drehen Sie ihn einmal um. Inzwischen sollte er auch gut aufgegangen sein. Die Oberseite pinseln Sie dünn mit der zerlassenen Butter ein. Sobald die zweite Seite gut gebräunt ist und der Fladen durchgebacken, können Sie ihn vom Grill nehmen und die zweite Seite mit der flüssigen Butter einpinseln.

Am besten schmecken die Bier-Fladen frisch vom Grill mit Zaziki oder Kräuterbutter.