

Hurtige fladbrød uden gær

8 brød



nem

Op til 15 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle

Dr. Oetker teflon bagepensel; 2,5 cm

Dej med bagepulver:

600 g hvedemel

2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

2 tsk. sukker

2 tsk. fint salt

½ dl smagsneutral olie

3 dl vand

smagsneutral olie til pensling

Serveringsforslag:

Dr. Oetker Choco Sauce

banan

Dr. Oetker Toffee Dessertsauce

flagesalt

1 Dej med bagepulver:

Rør mel, bagepulver, sukker og salt sammen i en skål. Tilsæt olie og vand. Ælt dejen grundigt igennem enten ved håndkraft eller på en røremaskine med dejkrog. Del dejen i 8 boller. Rul hver bolle ud til et rundt fladbrød med en tykkelse på ca. ½ cm. Pensel brødene med olie på begge sider.

2 Bagning:

Læg fladbrødene på grillristen. Vend dem ind imellem for at tjekke, at de ikke bliver sorte. Fladbrødene er færdige, når de har fået en jævn gylden farve.

3 Serveringsforslag:

Fordel Choko Dessertsauce oven på brødene. Pynt med skiver af frisk banan.

Fordel Toffee Dessertsauce oven på brødene. Drys med flagesalt.



Tips:

Dejen kan sagtens laves i forvejen, opbevar den på køl i en lukket beholder indtil den skal bruges. Da dejen ikke indeholder gær, kan den laves op til 24 timer inden brug. Bagepulveret gør at den først hæver, når du kommer fladbrødene over varmen.

Hvis du ikke har en grill, så prøv at bage fladbrødene på en stegepande ved middelvarme, indtil brødene er gyldne og gennembagte.

Hvis du vil have en hurtig dej med bagepulver til snobrød så se vores opskrift på [Nem snobrødsdej uden gær](#).

