

# Fladenbrot aus der Pfanne

<https://www.backenmachtgluecklich.de/rezepte/schnelles-fladenbrot-aus-der-pfanne-ohne-hefe.html#wprm-recipe-container-413612>



Dieses Pfannenbrot ohne Hefe ist das perfekte Beilage oder Grundlage fürs Abendessen. Das vegane Fladenbrot aus der Pfanne besteht aus nur wenigen Zutaten und ist schnell zubereitet.

Vorbereitung: 5 Min.

Backzeit: 5 Min.

Wartezeit: 10 Min.

Menge: 8 kleine Brote

## Zutaten

- 300 Gramm [Weizenmehl](#) auch Vollkorn möglich
- 1 Teelöffel [Backpulver](#)
- 1 Teelöffel [Salz](#)
- 1 Esslöffel [Olivenöl](#) oder Sonnenblumenöl
- 200 Milliliter Wasser oder Milch bzw. Joghurt

## Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Zu einem glatten, weichen Teig verrühren. 10 Minuten ruhen lassen.
2. Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Teig in etwa 8 Portionen teilen und diese nacheinander in etwas Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbacken. Der Teig ist recht klebrig, u.U. also einfach einen Löffel Teig nehmen, in die Pfanne geben und beim Wenden mit dem Pfannenwender platt drücken.

## Anmerkungen

- Wer mag, kann den Teig noch mit Gewürzen, Zwiebeln, Oliven oder Schinken verfeinern.

- Die Pfannenbrote schmecken warm am besten, lassen sich aber auch toll nochmal kurz in der Pfanne aufbacken oder der Mikrowelle erwärmen.

**Dieses Rezept haben wir von folgender Internetseite:**

**[www.backenmachtgluecklich.de](http://www.backenmachtgluecklich.de)**

**Folge mir auf Instagram!** Alle neuen Rezepte bekommst du von mir auch auf Instagram [@backenmachtgluecklich.de](https://www.instagram.com/backenmachtgluecklich.de)! Hast du etwas nachgebacken? Dann tagge dein Bild mit [@backenmachtgluecklich.de](https://www.instagram.com/backenmachtgluecklich.de).