

Grillet Fladbrød - en fantastisk nem opskrift

Denne Fladbrød Opskrift er til 8 fladbrød. Brødene kan bruges til kebab eller som Bolle til ekstra store burgere. De her fladbrød er penslet med æggeblomme og mælk, så de får en fantastisk farve under bagning.



Her i huset laver vi altid de her fladbrød når det gælder Kebab eller bare som almindeligt brød på bordet som så bare er skåret i stykker, når vi hygger med vennerne over noget fantastisk grillmad. Disse Brødene har en fantastisk smag og er virkelig nemme at tilberede.

Ingredienser til 8 Fladbrød:

Gærdejen

- 650 g Hvedemel
- 175 ml Lunken Mælk

- 175 ml Lunkent Vand
- 42 g Frisk Gær
- 10 g Sukker
- 25 g Blød Smør
- 2 spsk. Solsikkeolie
- 15 g Salt
- 1 Æg (1/2 æggeblomme til pensling af dejen senere)

Topping:

- 1/2 æggeblomme
- 2 spsk. mælk
- Flagesalt

Fremgangsmåde i Køkken:

Vi starter med en "fordej". I en skål blandes 175 ml lunken mælk, 175 ml lunkent vand, gær og sukker. Når det er rørt godt sammen hælder man langsomt gærblandingen i midten af ??melet, som du har sigtet i en anden skål. Ved hjælp af en gaffel blander man det med en del af melet til man har en tynd dej. Nu dækker man dejen med et fugtigt viskestykke og lader dejen hvile i 15 minutter.

Derefter tilsættes dejen det bløde smør, solsikkeolie, salt, æggehvide og en 1/2 æggeblomme. Nu ælter man dejen i 10 minutter ved lav hastighed, til den er glat, og stiller den til side igen og lader den hæve i 30 minutter.

Når din fladbrøds dej har hævet færdig skal den lige æltes en gang til inden den deles op i 8 lige store stykker. Det nemmeste er hvis man laver 8 runde kugler og så trykker dem flad ved hjælp af en bradepande eller Kagerulle.



Nu dækker du dine fladbrød til igen med et fugtigt viskestykke og lader hæve yderligere i 45 minutter.



Bland den 1/2 æggeblomme med 2 spsk. mælk og en knivspids salt og pensl din Fladbrød med dette. Jeg har givet dem flagesalt som topping.



Bagning i grillen:

Du indstiller din grill til 200 grader, når den temperatur er opnået stiller du en ildfast skål med 250ml vand i grillen.

Derefter stiller du dine Fladbrød i grillen, efter 5 minutter sænker du temperaturen i grillen til 180 grader, drys dine Brød med flagesalt og bag dem i yderligere 15 minutter.



Og her så det færdige resultat af mine Fladbrød, de kan også bruges som Giga Burger Boller...

