

## Brood uit de pan, flatbread

### Ingrediënten:

300 gram meel\* of bloem\*

300 gram kwark

1 ½ theelepel olijfolie

\*verkrijgbaar bij ons in de Renkumse Molen

### Bereidingswijze:

Geen oven in huis? Je kunt een brood ook in de pan bakken, dan heet het flatbread.

Meng hiervoor 300 gram meel of bloem met één theelepel bakpoeder. Voeg 300 gram kwark en anderhalve eetlepel olijfolie toe. Kneed één minuut goed door tot er een soepel deeg ontstaat.

Verdeel het deeg in vier bollen. Vorm met je handen vier ronde lappen van het deeg, van circa twee millimeter dik. Verhit een droge koekenpan zonder olie of vet op middelhoog vuur. Bak het flatbread met een deksel op de pan in circa vijf minuten goudbruin en gaar. Keer halverwege.

Zo heb je in tien minuten heerlijk vers brood op tafel.

