

Flatbread

Porties: 4 • Bereidingstijd: 45 min • Niveau: Makkelijk • Categorie: Bijgerecht

Een heerlijk platbrood om bij de maaltijd te eten, of juist als onderdeel van een gerecht; je kunt er zoveel kanten mee op.



Ingrediënten

- **400 gram** bloem
- **300 gram** Griekse yoghurt
- **2 theelepels** bakpoeder
- **1 theelepel** zout

Bereidingswijze

- 1 Mix alle ingredienten, in een kom, goed door elkaar en vorm er een bol van. Dit kan met de hand of met een keukenmachine.
- 2 Dek het af met een theedoek en laat het 15/30 minuten staan. (■ 30 min)
- 3 Verdeel het deeg dan in 6 gelijke stukken en maak hier bolletjes van.
- 4 Rol de bolletjes uit tot een platbrood.
- 5 Verwarm een koekenpan met olie en bak hierin aan beide kanten het flatbread goudbruin. (■ 2 min)

Tips

- 1. Optioneel kun je oregano, uienpoeder of knoflookpoeder toevoegen met zout voor extra smaak.
- 2. Mediterrane kruiden Aan het deeg toevoegen: 1 tl gedroogde oregano 1 tl gedroogde tijm ½ tl rozemarijn eventueel 1 teen fijngehakte knoflook Heel lekker bij hummus, tzatziki, gegrilde groenten of kip. Het toevoegen van oregano, tijm, rozemarijn en basilicum aan dit soort yoghurt-flatbreads wordt ook expliciet als variant beschreven
- 3. Za'atar flatbread Door het deeg: 1 el za'atar Na het bakken: beetje olijfolie extra snuf za'atar Dit is waarschijnlijk een van de interessantste varianten als je van kruidige flatbreads houdt. Een recente yoghurt-flatbreadvariant gebruikt precies deze aanpak: za'atar door het deeg en eventueel nog bovenop met olijfolie.
- 4. Pittige flatbread Door het deeg: ½–1 tl chilivlokken ½ tl gerookt paprikapoeder eventueel ½ tl knoflookpoeder Of maak hem wat Midden-Oosters met: ½ tl komijn ½ tl korianderpoeder snuf chilivlokken Vooral lekker bij gegrild vlees, falafel of yoghurt-dips.

- 5. Knoflook-Parmezaan Door het deeg: 1 teen fijngehakte/geperste knoflook 30–40 g fijn geraspte Parmezaan ½ tl oregano Je krijgt dan een veel hartiger flatbread dat goed past bij pasta, soep of salade. Een bestaande yoghurt-flatbreadvariant combineert inderdaad knoflook en Parmezaan in het deeg.
- 6. Griekse versie Voor een echt Grieks/Mediterrane combinatie zou ik doen: Door het deeg 1 tl oregano ½ tl knoflookpoeder eventueel zwarte peper Na het bakken olijfolie verkruimelde feta verse oregano eventueel wat citroenrasp Serveren met tzatziki, tomaat, komkommer en olijven.
- 7. Gerookte paprika & komijn Een van mijn favoriete richtingen voor jouw recept: 1 tl gerookt paprikapoeder ½ tl komijn ½ tl knoflookpoeder flinke snuf zwarte peper Dit geeft een veel diepere, hartigere smaak zonder dat je veel extra ingrediënten nodig hebt.
- 8. Smeer de broodjes voor het bakken aan beide zijden in met gesmolten roomboter, uitgeperste knoflook en koriander

Toegevoegd door Matthieu | Bron: <https://www.eefkooktzo.nl/flatbread/>