

Basis recept flatbread



Velthuizen
KUKING TAPKARTES

🕒 20 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

400 gram zelfrijzend bakmeel

250 gram Griekse yoghurt

Snufje zout

Stap 2 | Deeg maken

Meng de yoghurt met het zelfrijzend bakmeel en een snufje zout. Dit gaat het **makkelijkst met je handen**. Kneed het mengsel net zolang tot het deeg niet meer aan je handen plakt en je er een bal van kunt vormen. Laat het deeg ongeveer **30 minuten rusten**. Verdeel het daarna in **6 gelijke porties**. Je kunt het deeg ook direct uitrollen en bewerken, maar dat gaat meestal makkelijker als het even heeft gerust.



Stap 3 | Flatbreads bakken

Bestuif je werkblad met een beetje zelfrijzend bakmeel en vorm de flatbreads. Dit kun je doen met een deegroller, maar met je handen gaat het ook prima – zo hebben wij het ook gedaan. Wij maakten langwerpige lappen van **ongeveer 13 centimeter**. Smeer de bovenkant van de flatbreads alvast in met een beetje olijfolie. Leg ze met de ingesmeerde kant naar beneden in een warme koekenpan of op een teppanyaki-plaat. Smeer dan ook de andere kant in met olie. Bak de flatbreads aan beide zijden goudbruin; reken op zo'n **3 tot 4 minuten** per flatbread.



Stap 4 | Variëren met toppings

Qua topping kan je met flatbreads eindeloos variëren. Wij hebben verrukkelijke ideeën om ze te beleggen. Wat dacht je van een frisse variant met tonijn, kappertjes, rode ui en een pittige sriracha-mayonaise? Of ga voor de combinatie van serranoham met gegrilde groene asperges – een echte klassieker. Liever vegetarisch? Probeer dan onze versie met romige avocado, een gepocheerd ei, zelfgemaakte Hollandaise saus en een vleugje crispy chiliolie.

