



## Pfannenberg

### Zutaten

- 250 g Mehl Typ 405
- 2 TL Salz
- 200 g Joghurt
- Olivenöl
- Etwas Butter
- Füllung nach Eurer Wahl

### Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz mischen und den Joghurt dazu geben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und 15 Minuten ruhen lassen.
2. Den Teig nun in 4 Stücke teilen, zu Kugeln formen und wieder etwas ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit etwas Mehl dünn ausrollen.
3. Für ein Pfannenberg in den Teig mittig eure Füllung legen. Die obere und untere Seite über die Füllung legen, dann die linke und rechte Seite.
4. Etwas Olivenöl in Deiner Hoffmann Pfanne erhitzen. Das Pfannenberg darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten backen.
5. Zum Schluss mit etwas Butter bestreichen.



Die besten  
Rezepte von:

**ADLEKOCHT**  
mas REZEPTE

