# Flatbread

## Wat heb je nodig

200 gram bloem
150 gram Griekse yoghurt
1 eetlepel water
1 theelepel bakpoeder
1 mespuntje zout
2 eetlepels olie

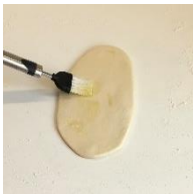
Hang een zeef in een beslagkom.
Doe de bloem, het zout en het bakpoeder in de zeef.
Roer alles door de zeef.
Doe de yoghurt ook in de beslagkom.

Doe het water er ook bij.
Roer het met een vork door elkaar.
Meng het tot een vlokkerig deeg.

Strooi een  beetje bloem op het werkblad.
Leg het deeg op het werkblad.
Kneed met de hand tot een soepel deeg, wat niet meer plakt.
Dit duurt ongeveer 10 minuten.

Leg het deeg terug in de beslagkom.
Dek de beslagkom af met een (thee)doek.
Laat het deeg 15 minuten rusten.

Strooi een beetje bloem op het werkblad.
Verdeel het deeg in vier gelijke stukken.
Rol het deeg uit tot langwerpige lapjes van 1 cm dik.
Doe de olie in een schaaltje.



Smeer de deeglapjes aan één kant in met olie.
Zet een lege koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Verwarm de pan 1 minuut.
Leg een deeglapje met de ingevette kant naar beneden in de pan.

Smeer de bovenkant ook in met een beetje olie.
Bak het 2 minuten en draai het dan om.
Bak deze kant ook 2 minuten en leg het flatbread op een rooster.
Bak op deze manier ook de andere flatbreads.