



Fladenbrot von salida

Mengen für 60 Personen

Quelle: www.bettybossi.ch

Tags: Einfach, benötigt Backofen

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

| | |
|------------------|---|
| 3.75 kg Mehl | |
| 150 g Hefe | |
| 10.8 TL Salz | Mehl, Hefe (zerbröckelt) und Salz in Schüssel mischen |
| 1.8 Liter Wasser | |
| 3.6 dl Öl | mit Wasser zusammen in dazugiessen, zu einem geschmeidigen Teig kneten, ca. 15 Minuten ums Doppelte aufgehen lassen |
| 6.0 EL Öl | |
| 6.0 g Sesamsamen | Teig zu 10 (bei 10 Personen) gleich grossen Kugeln formen. Auf wenig Mehl dünn auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Sesamöl bestreichen, Sesam darüberstreuen. |

ca. 12 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.