

Fladenbrot

von Florence Bühler

Mengen für 52 Personen

Quelle: "einfach backen"

Gewürze: Salz

5.2 Stück Trockenhefe	1 stk = 10 g
78 g Zucker	
3.9 kg Mehl	
5.2 g Kräutersalz	
2.27 Liter Wasser	
6.5 Liter Olivenöl	
5.2 Stück Eier	

Hefe mit Zucker und Wasser anrühren, 15 min stehen lassen, bis es anfängt zu blubbern. Mehl mit Salz in eine Schüssel geben. Hefe-Wassergemisch in eine Mulde in der Mitte des Mehls geben, Öl, verquirltes Ei dazugeben. Gut durchkneten (10 min), bis der Teig geschmeidig ist. Teig zur Kugel formen mit Tuch zudecken und ca 1-2h aufgehen lassen.

BRATEN: Teig in kleine Kugeln formen, flach drücken, nochmals 15 min aufgehen lassen. Brote mit Wasser anfeuchten und im Deckel mit etwas Öl ca 10 min braten.