Falafel von Linus Ackermann

Mengen für 24 Personen

Quelle: https://www.einfachbacken.de/rezepte/pfannenbrot-ohne-hefe-das-schnelle-grundrezept?portions=15
Gewürze: Salz, Pfeffer, Chillipulver, Cayenne Pfeffer

1.92 kg Falafel	!!! Alnatura · Falafel Mischung !!!
1.92 kg Eisbergsalat	
9.6 Stück Tomaten	
168 g Zwiebel	
4.8 Stück Rüebli	
480 g Mais	
480 g Ketchup	
480 g Mayonnaise	
240 g Creme fraiche Kräuter	
3.6 kg Weissmehl	
9.6 TL Backpulver	
1.44 Liter Milch	
480 g Butter	

Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Milch, Butter und 1 EL Speiseöl zugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Teig in 4 Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu je ca. Ø 20 cm runden Fladen ausrollen.

Pfanne mit etwas Öl erhitzen, je ein Teigfladen hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2 Min backen.

Verfeinere den Teig mit etwas Kreuzkümmel, um den Broten eine orientalische Note zu verleihen.