Fladenbrot von salida

Mengen für 10 Personen

Quelle: www.bettybossi.ch

Tags: benötigt Backofen, Einfach

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

625 g Mehl	
25 g Hefe	
1.8 TL Salz	Mehl, Hefe (zerbröckelt) und Salz in Schüssel mischen
3.0 dl Wasser	
6 cl Öl	mit Wasser zusammen in dazugiessen, zu einem geschmeidigen Teig kneten, ca. 15 Minuten ums Doppelte aufgehen lassen
* 1.0 cl Öl	
1.0 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.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

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