Fladenbrot von salida

Mengen für 60 Personen

Quelle: www.bettybossi.ch

Tags: benötigt Backofen, Einfach

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.