

Fladenbrot

von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

3.0 kg Mehl	
2.0 TL Salz	
700 g Crème fraiche	
600 g Kartoffeln	mittleri/grossi a ca. 100 g
6.0 g Knoblauchzehen	1 Zehe = ca. 3 g
300 g Rüebl	5 Stk
2.5 kg Tomatensauce Napoli	
300 g Zwiebel	
800 g Zucchini (g)	1 Zuchetti = ca. 200 g
* 3 g Backpulver	Trockene Zutaten in eine Schüssel geben und mischen
1.0 cl Olivenöl	
1.0 Liter Wasser	lauwarm, bei Bedarf mehr Wasser und Olivenöl dazugeben und von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten, dann 10 Minuten ruhen lassen Dann den Teig in 6 Portionen teilen, zu Kugeln rollen und mit der Hand flachdrücken

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