



Fladenbrot

von André Marty

Mengen für 25 Personen

1.88 kg Mehl

0.00 kg Salz

0.00 kg Zucker

63 g Hefe halber Würfel

1.25 Liter Wasser

3.125 dl Olivenöl

Hefeteig: Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl dazugiessen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig in 10 Portionen teilen, zu Kugeln formen, auf wenig Mehl zu Fladen von je ca. 10 cm Ø auswallen. Backen: Fladen portionenweise in einer heissen Bratpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Min. backen.

gibt 10 Stück