



Fladenbrot

von André Marty

Mengen für 45 Personen

3.38 kg	Mehl
0.00 kg	Salz
0.00 kg	Zucker
113 g	Hefe halber Würfel
2.25 Liter	Wasser
5.625 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 auswalzen. Backen: Fladen portionenweise in einer heißen Bratpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Min. backen.

gibt 10 Stück