



Türkisches Fladenbrot

Zutaten:

2 kg Weizenmehl
300 ml Milch
900 ml Wasser
2 Würfel Hefe
2 TL Zucker
40 g Salz
Öl
Butter
Sesam

Zubereitung:

Mehl in eine Backschüssel oder in die Küchenmaschine geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die zerbröckelte Hefe mit dem Zucker und etwas lauwarmer Milch hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem Vorteig verrühren. Ein wenig Mehl vom Rand darüberstäuben. Ruhen lassen und wenn sich auf der Oberfläche Risse zeigen, kann der Teig weiterverarbeitet werden.

Salz, den Rest der Milch und ca. 450 ml Wasser mit zum Vorteig in die Schüssel geben. Ich mache es so, dass ich erst 400 ml Wasser dazugebe und die restlichen ca. 3 EL Wasser nach und nach bei Bedarf dazugebe. Anschließend alles sehr gut und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. Weiterkneten, bis er nicht mehr klebt und sich so geschmeidig und weich anfühlt, wie unser Ohrläppchen.

Nun den Teig mit einem Küchentuch abdecken und 30 – 45 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat. In der Zwischenzeit die Backbleche mit Backpapier belegen, Schwarzkümmel und Sesam bereitstellen und das Öl mit der Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

Den Teig nun teilen und in die typische kleine Fladenbrotform bringen. Daraus sollten ca. 20 kleine Pide entstehen. Brötchen am besten mit einem scharfen Messer ca. 0,5 cm tief vor dem Backen einschneiden..

Die Teigfladen mit dem Butter-Öl-Gemisch bestreichen und Sesam bestreuen.

Nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen und inzwischen den Backofen auf 220° C vorheizen.

Dann kommt das Brot in den Backofen und wird in 10 - 15 Minuten goldbraun gebacken.

JASS – just a simple scarf | justasimplescarf.ch | tel: 078 790 00 89 | mail: kontakt@justasimplescarf.ch