



Türkisches Fladenbrot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 2 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 9 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 39 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Type 550,
backstarkes
10 g Salz
10 g Olivenöl
Öl, für die Schüssel
7 ½ g Zucker
½ Würfel Hefe oder 1 Pck.
Trockenhefe
360 ml Wasser
1 Ei(er), mit Wasser gemischt
n. B. Sesam oder Schwarzkümmel

NÄHRWERT

Calories: 2091 kcal
Serving Size: 1

oder Schwarzkümmel bestreuen. Noch einmal 20 Minuten ruhen lassen. In den auf 250 °C vorgeheizten Backofen schieben und ca. 7 - 9 Minuten backen.

Vorsicht, nicht zu lange backen, da das Brot sonst seine charakteristische Krumeneigenschaft verliert!

ZUBEREITUNG

Diese Zutaten zusammen zu einem sehr weichen Hefeteig verarbeiten und ca. 8 Minuten kneten. In einer leicht geölten Schüssel ca. 1,5 h gehen lassen.

Den Teig danach auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und in jeweils ca. 400 g schwere Portionen teilen (bei dieser Zutatenmenge einfach halbieren).

Vorsichtig die Teiglinge in eine einigermaßen ovale Form bringen OHNE zuviel Gas aus den Teiglingen auszutreiben. Bedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Nun jeweils jeden Teigling wie gewünscht in eine längliche oder ovale Form bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teigling kann ruhig fast die ganze Breite des Bleches füllen.

Die Laibe mit einem Wasser-Ei-Gemisch bestreichen. Jetzt mit den Fingerspitzen tief eindrücken (bis fast kleine Löcher entstehen) und nach Bedarf mit Sesam