

BROT BACKEN

Türkisches Fladenbrot

... schmeckt wie aus dem türkischen Supermarkt



Rezept für 1 türkisches Fladenbrot

Backofen vorheizen 200° Ober/Unterhitze

- 175 g Mehl Type 550
- 100 g Mehl Type 405
- ½ Würfel frische Hefe
- 2 EL Milch 3,5%
- ½ TL Zucker
- 1 TL Salz
- 200 ml lauwarmes Wasser
- *[weißer Sesam](#) und *[Schwarzkümmel](#) zum bestreuen

-
1. Die Hefe und den Zucker im lauwarmen Wasser auflösen
 2. Die übrigen Zutaten in eine Backschüssel geben und das Hefewasser dazu geben
 3. Alles auf mittlerer Stufe mit den Knethaken des Handmixers ca. 7 Min. kneten, bis ein zäher und klebriger Teig entstanden ist
 4. Eine runde oder eckige Form oder eine Pfanne mit Backpapier auslegen und den Teig hinein füllen und mit einem Teigschaber grob glatt streichen. Dann die Hände leicht mit Öl benetzen und den Teig von Hand glatt streichen, so bleibt nichts an den Händen kleben
 5. Bei Zimmertemperatur mit einem Küchentuch bedeckt 2 Stunden gehen lassen

6. Der Teig hat sich nun gut vergrößert und er braucht nun seine für das türkische Fladenbrot typische Rautenmuster. Dafür die Fingerspitzen mit Wasser befeuchten und einfach waagrecht tief in Teig drücken, dann die Form drehen und nochmals ein paar Reihen in den Teig drücken, sodass ein schönes Rautenmuster entsteht
7. Nun den Teig mit der Milch einpinseln und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen und in den vorgeheizten Backofen stellen und für 20-25 Min. goldbraun backen

♥ Guten Appetit - afiyet olsun ♥