



MJPics Fotografie

Lepinje  
Bosnisches Fladenbrot



## Lepinje ♦ Bosnisches Fladenbrot ... ich nenne es mein Wölkchenbrot

### Rezept für 5 Lepinje

Backofen vorheizen 250° Ober/Unterhitze

- 500 g Mehl Type 405
- 2 TL Salz
- ½ Würfel frische Hefe
- 150 ml Milch 3,5%
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 5 EL (gehäuft) cremig gerührten Naturjoghurt mit mindestens 3,5 % Fettanteil, noch besser 10 %igen griechischen Joghurt (zimmerwarm)
- evtl. \*[Schwarzkümmel](#) oder \*[Sesam](#) zum bestreuen

1. Die Milch in einem Topf erwärmen, aber nicht zu heiß werden lassen. Die Hefe hineinbröseln und in der Milch auflösen und ca. 10 Min. beiseite stellen
2. Das Mehl und das Salz in einer Backschüssel mischen, die Milch-Hefe-Mischung dazu geben. Auch das lauwarme Wasser und den Joghurt in die Schüssel geben und mit den Händen oder einem Kochlöffel nun alles vermischen und leicht zu einem Teig kneten! Der Teig ist sehr klebrig! Das ist richtig!
3. Die Schüssel mit Klarsichtfolie oder einem sauberen Küchentuch abdecken und ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Er soll sich verdoppeln!
4. In dieser Zeit den Backofen vorheizen! Solltet Ihr einen Brotbackstein verwenden, denkt daran, ihn mit aufzuheizen, das dauert bei meinem Stein ca. 1 Stunde bis er richtig heiß ist! Ansonsten lasst Ihr das Backblech mit vorheizen und verwendet Backpapier
5. Den Teig nun aus der Schüssel auf ein Backbrett heben, dass Ihr vorher bemehlt habt. Die Hände ölt Ihr am besten ein, dann klebt der Teig nicht an den Händen fest. Mit einem Teigschaber teilt Ihr nun ca. 5 Teiglinge zu gleich großen Teilen ab. Nicht mehr kneten!!!!
6. Die Teiglinge nacheinander zu Kugeln formen = (die Teiglinge auf ein bemehltes Arbeitsbrett legen und rundherum zur Mitte hin falten, bis kleine Kugeln vor uns liegen) und wendet sie im Mehl

7. Nun mit Euren Fingern nun fünf Fladen formen, dabei am besten mit den Fingerkuppen den Teig platt drücken. Die Fladen sollten etwa fingerdick sein. Habt Ihr keinen Brotbackstein, legt Ihr die Fladen auf Backpapier. Bitte nicht zu dicht nebeneinander legen. Lieber 2 Bleche nacheinander backen
8. Die Teigfladen bei Zimmertemperatur noch ca. 20 Min. auf dem Backpapier gehen lassen
9. Der Teig hat sich nun gut vergrößert und er braucht nun für das Fladenbrot typische Rautenmuster. Dafür einen Teigschaber oder Messerrücken einfach waagrecht tief in Teig drücken, dann die Form drehen und nochmals ein paar Reihen in den Teig drücken, sodass ein schönes Rautenmuster entsteht
10. Nun den Teig mit Wasser einpinseln oder besprühen und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen
11. Jetzt ist es Zeit die Lepinje mit der Pizzaschaufel auf den heißen Brotbackstein zu schieben. Habt Ihr diese nicht, hebt Ihr das Backpapier mit den Fladen auf's heiße Backblech
12. Nun backt Ihr die Lepinje bei voller Hitze ca. 7 bis 10 Min. bis sie schön gewölbt und goldbraun sind
13. Wenn Ihr sie aus dem Ofen geholt habt, wickelt Ihr sie in ein sauberes Küchentuch bis sie etwas abgekühlt sind

♥ Guten Appetit ♥

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

[www.mjpics.de](http://www.mjpics.de)