

## Türkisches Weißbrot - Somun Ekmek



### Rezept für 2 Türkische Weißbrote ♥ Somun Ekmek

Backofen vorheizen auf 220° Ober/Unterhitze

#### Vorteig 1:

- 120 g Weizenmehl Type 550
- 21 g frische Hefe
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 

#### Vorteig 2:

- 450 g Weizenmehl Type 550
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 12 g Salz
- 

#### Hauptteig:

##### Vorteig 1 und Vorteig 2

1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
2. Mehl, das Hefewasser und den Zucker in einer Schüssel vermischen. Schüssel mit Klarsichtfolie oder einem sauberen Küchentuch abdecken und 30 Min. an einem warmen Plätzchen gehen lassen
3. Für den 2.ten Vorteig Mehl, Wasser und Salz in eine weitere Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Auch diese Schüssel abdecken und den

- Teig 15 Min. gehen lassen
4. Nach dieser Zeit beide Teige in eine Küchenmaschine geben und auf mittlerer Stufe so lange kneten lassen, bis der Teig elastisch wird und sich vom Schüsselrand löst. Nun wieder die Schüssel mit Klarsichtfolie bedecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Während dieser Zeit den Backofen auf 220° Ober/Unterhitze vorheizen
  5. Eine Arbeitsfläche bemehlen und den Teig, der nun schön aufgegangen ist, darauf geben und rundherum dehnen und falten und zu einer Kugel formen, so wie es im Video zu sehen ist. Den Teigling mit einem sauberen Küchentuch bedecken und 10 Min. ruhen lassen
  6. Jetzt den Teig mit einem Teigspatel in 2 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Teigstück mit den Fingerspitzen etwas flach drücken und von der längeren Seite her einige cm einrollen und festdrücken. So weiter verfahren bis eine längliche Teigrolle entstanden ist. Die Naht dann der Länge nach zusammendrücken. Die Enden etwas spitzer formen
  7. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit einem scharfen Messer (ich nehme immer ein Tomatenmesser) seitlich längs einschneiden. Mit wenig Wasser bestreichen und nochmals abgedeckt für 20 Minuten stehen lassen
  8. Das Backblech in den Ofen auf die mittlere Schiene schieben und bei 220° ca. 30 Min. goldgelb backen, dabei die ersten 10 Min. mit Dampf backen

#### Mit Dampf backen

Ich stelle ein zweites Backblech in den Ofen. Wenn man keines hat, geht auch eine feuerfeste große flache Schale. Dieses Blech oder die Schale wird mit vorgeheizt. Direkt wenn ich mein Brot in den Ofen gebe, gebe ich eine Tasse Wasser, ca. 50 ml auf das heiße Blech! Vorsicht, es entsteht sehr heißer Dampf! Aufpassen wegen Verbrennungsgefahr! Die Ofentür, sofort schließen, damit sich Schwaden bilden kann. So bäckt das Brot für 10 Min. Nach dieser Zeit die Ofentür öffnen, um Dampf abzulassen. Mit dem noch vorhandenen Restdampf bekommt das Brot eine wunderschöne Kruste und wird fertig ausgebacken. Wenn Ihr einen [\\*Brotbackstein](#) habt, wird er im Backofen 1 Stunde lang mit aufgeheizt. Das Lochblech stellt Ihr dann direkt auf den Brotbackstein

♥ Ich wünsche "Gutes Gelingen" und "Guten Appetit" ♥