

Türkisches Fladenbrot

- Freitag, Oktober 23, 2009

<https://ketex.de/blog/turkisches-fladenbrot/>

Gekauftes türkisches Fladenbrot hat uns früher nur geröstet gut geschmeckt! Dieses Rezept aber, das der User "der Dude" aus dem Backrezepte-Online Forum von einem türkischen Arbeitskollegen bekommen hatte, ist durch die längere Teigführung etwas ganz anderes.

Der Geschmack überzeugt voll und ganz. Das Rezept ist sehr einfach und sicher auch für Brotbackanfänger geeignet.

1. Zutaten

- 360 g [Weizenmehl 550](#)
- 5 g Frischhefe
- 36 g Milch
- 8 g Meersalz
- 216 g Wasser
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

Zubereitung

2. Zubereitung

Die Hefe mit dem Zucker in der Milch aufschlämmen und 15 Minuten stehen lassen. Danach das Wasser und das Mehl zugeben und in der [Küchenmaschine](#) zu einem weichen Teig verkneten. Abschließend noch das Salz unterkneten. Ich habe im [Spiralknetzer](#) 18 Minuten geknetet.

Die Teigruhe erhält der Teig in einer [Teigwanne](#) oder abgedeckten Schüssel für 12-24 Stunden in Kühlschrank. Ich habe den Teig 24 Std. stehen lassen.

Anschließend wiegt man 3 Teiglinge à ca. 100 g und 1 Teigling à 300 g ab. Alle Teiglinge rundwirken und 15 Minuten unter einem bemehlten Küchentuch entspannen lassen.

Anschließend ca. 1 cm dick ausrollen, dünn mit Olivenöl bestreichen und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Sofort abbacken! Ich habe keinen Schwarzkümmel gehabt und habe einfach schwarzen Sesam genommen.

Den Ofen (wenn möglich) auf 270° C vorheizen. Das Fladenbrot in 15 Minuten abbacken.