

# beyaz ekmek = türkisches Weißbrot

- Donnerstag, September 29, 2016

<https://ketex.de/blog/beyaz-ekmek-tuerkisches-weissbrot/>

Zurück

Weiter

*Durch einen Filmb Bericht im Fernsehen über türkische Bäcker in Wien wurde ich auf deren puristische Art, ein Brot zu backen, aufmerksam. Sicher: solche Brote habe ich schon öfters gebacken, aber die türkischen Bäcker machen fast all ihre Brote aus diesen wenigen Zutaten. Mehl, Wasser, Hefe und mehr oder weniger Salz reichen ihnen dazu.*

*Durch Vorteige über Nacht oder sogar über mehrere Tage erreichen sie einen wirklich hervorragenden Geschmack. Alle Brote heißen auf türkisch "ekmek"!*

*Dieses Rezept ist ganz leicht nachzubacken, und es hat einen wunderbaren Geschmack. Viel Spaß beim Nachbacken!*

## 1. Poolish (Vorteig)

- 250 g [Weizenmehl 550](#)
- 200 g Wasser
- 2,5 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren und morgens ansetzen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden anspringen lassen und dann für den Rest des Tages in den Kühlschrank stellen.

## 2. Hauptteig

- Vorteig
- 750 g [Weizenmehl 550](#)
- 430 g Wasser
- 12,5 g Frischhefe
- 20 g Salz (wer mag)

### [Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

In der [Küchenmaschine](#) die gesamten Zutaten ca. 15-18 Minuten kneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen, schön rundformen und in eine große Schüssel geben. Abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Morgens den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen. 5 gleich große Teile

abwiegen und rundschleifen. Nach einer Ruhezeit von 20 Minuten die Teiglinge in eine längliche Form mit spitzen Enden bringen und in einem bemehlten [Leinentuch](#) zur Gare bringen. Diese sollte 45 Minuten dauern. Dann die Teiglinge mit einer [Kippdielen](#) auf den [Brotschiesser](#) legen und mittig tief einschneiden. Mit viel Schwaden in den Ofen einschließen und in 25 Minuten schön goldbraun ausbacken. Den Ofen sollte man vorher natürlich vorheizen auf 230°.

Nach 10 Minuten die Ofentür öffnen und den restlichen Dampf abziehen lassen. Je nach gewünschter Bräune die Brote aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

## beyaz ekmek = türkisches Weißbrot

*Durch einen Filmb Bericht im Fernsehen über türkische Bäcker in Wien wurde ich auf deren puristische Art, ein Brot zu backen, aufmerksam. Sicher: solche Brote habe ich schon öfters gebacken, aber die türkischen Bäcker machen fast all ihre Brote aus diesen wenigen Zutaten. Mehl, Wasser, Hefe und mehr oder weniger Salz reichen ihnen dazu. Durch Vorteige über Nacht oder sogar über mehrere Tage erreichen sie einen wirklich hervorragenden Geschmack. Alle Brote heißen auf türkisch "ekmek"! Dieses Rezept ist ganz leicht nachzubacken, und es hat einen wunderbaren Geschmack. Viel Spaß beim Nachbacken!*

- Küchenmaschine
- Leinentuch
- Kippdielen
- Brotschiesser

### 1. Poolish (Vorteig)

- 250 g Weizenmehl 550
- 200 g Wasser
- 2,5 g Frischhefe

### 2. Hauptteig

- Vorteig
- 750 g Weizenmehl 550
- 430 g Wasser
- 12,5 g Frischhefe
- 20 g Salz ((wer mag))

### 1. Poolish (Vorteig)

1. Alles klümpchenfrei verrühren und morgens ansetzen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden anspringen lassen und dann für den Rest des Tages in den Kühlschrank stellen.

## 2. Hauptteig

1. In der Küchenmaschine die gesamten Zutaten ca. 15-18 Minuten kneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen, schön rundformen und in eine große Schüssel geben. Abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Morgens den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen. 5 gleich große Teile abwägen und rundscheifen. Nach einer Ruhezeit von 20 Minuten die Teiglinge in eine längliche Form mit spitzen Enden bringen und in einem bemehlten Leinentuch zur Gare bringen. Diese sollte 45 Minuten dauern. Dann die Teiglinge mit einer Kippdiele auf den Brotschiesser legen und mittig tief einschneiden. Mit viel Schwaden in den Ofen einschießen und in 25 Minuten schön goldbraun ausbacken. Den Ofen sollte man vorher natürlich vorheizen auf 230°.
3. Nach 10 Minuten die Ofentür öffnen und den restlichen Dampf abziehen lassen. Je nach gewünschter Bräune die Brote aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

Brot

Türkisch

gesäuerter Vorteig, Hefe, Poolish, Weizenmehl

---

-