

KLEINE TÜRKISCHE FLADENBROTE

KLEINE TÜRKISCHE FLADENBROTE

Die Zorra ist mit ihrem Blog umgezogen und wünscht sich von uns allen zur Einweihung etwas Brot. Also ist ihr Motto zum 57. Bread Baking Day: Bringt Brot zu meiner Blogwarming Party!

Das passt ganz gut, ich habe nämlich gerade für Ninives Event „aus Sultans Küchen“ etwas passendes gezaubert (das Rezept folgt morgen) und dazu gab es als Beilage diese kleinen, türkischen Fladenbrote. Davon habe ich so viele gemacht, dass ich einen Teil davon wohl ohne schlechtes Gewissen mit zu Zorra nehmen kann.

Es ist aber kein schnelles Rezept, alles in allem braucht das Ganze 4 Stunden. Die Inspiration habe ich aus dem Lust auf Genuss Heft „Magischer Orient“.



Zutaten für 9 kleine Fladenbrote:

350g Mehl

20g Hefe (1/2 Hefewürfel)

1 TL Zucker

2x 100ml Wasser

1-2 TL Salz

1 EL weißer Sesam

1 EL schwarzer Sesam

2 EL getrocknete Kräuter, z.B. Rosmarin + Majoran

1 TL Sumach

3-4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Ich löse die Hefe in 100 ml lauwarmem Wasser und geben Zucker und 50g Mehl dazu. So lasse ich den Vorteig für 15 Minuten stehen.



Dann gebe ich das restliche Mehl, das Salz und weitere 100 ml warmes Wasser zum Teig. Gut

miteinander verkneten bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Den Teig mit etwas Wasser bestreichen und zugedeckt 2 Stunden gehen lassen.



Kurz vor Ende der zwei Stunden röste ich den Sesam ohne zusätzliches Öl in einer kleinen Pfanne an.



Während der Sesam röstet vermische ich die getrockneten Kräuter und den Sumach, gebe 1 EL heißes Wasser dazu und rühre dann das Öl unter. In diesen Mix kommt der geröstete Sesam.



Der Teig hat jetzt fertig geruht und ist wunderbar aufgegangen.



Ich forme daraus 9 Fladen die ich auf ein Backblech mit Backpapier setze. In die Mitte drücke ich eine leichte Vertiefung. Dann gebe ich auf jedes Brot 1/2 EL von dem Sesam-Gewürz-Öl.



Erinnert mich ein bissl an meine Marmeladentaler...

Wenn alle Fladen vorbereitet sind darf der Teig noch ein weiteres Mal gehen. Diesmal für 40 Minuten.



Dann kommen die Brote bei 200°C für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Ab und an eine Sichtkontrolle machen damit sie nicht zu dunkel werden.

Fertig sind unsere kleinen türkischen Fladenbrote.

Greift zu!

