

TÜRKISCHES FLADENBROT

TÜRKISCHES FLADENBROT

Die liebe Susanna von [Mehlstaub und Ofenduft](#) sucht diesen Monat Brote aus aller Welt für den [#73 Bread Baking Day in Zorra's Kochtopf](#). Und da ich gerade an einer „Heimvariante“ vom Döner tüftel passt dieses Thema natürlich perfekt in meinen Plan! Viele Brote wollen gehegt und gepflegt werden. Ein Vorteig hier, einmal Falten da – aber das Fladenbrot ist anders. Ordentlich kneten, gehen lassen, formen und wieder gehen lassen. Dann geht es ab in den Ofen. Absolut unkompliziert, kein Schnickschnack und am Ende ein schönes, frisches Brot für euren Döner oder als Beilage zum Grillen.



Zutaten für 2 Fladenbrote:

500g Mehl (Typ 550)

230g Wasser

10g Salz

10g Zucker

10g frische Hefe

20g Olivenöl

Zum Bestreichen:

4 EL Milch

1 TL weißer Sesam

½ TL schwarzer Sesam

Zubereitung:

Alle Zutaten für das Brot in eine Schüssel geben. Mit der Gabel grob vermengen und dann mit den Händen auf der bemehlten Arbeitsplatte verkneten, bis ein gleichmäßiger, klebriger Teig entsteht. Das dauert knapp 5 Minuten. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und 2 Stunden abgedeckt gehen lassen.

Den Teig halbieren und jedes Teigstück auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Den Teig zu einem runden Fladen formen und weitere 40 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 220°C mit Dampf vorheizen. Dampf kann man ganz leicht erzeugen indem man eine

ofenfeste Schüssel oder Form mit Wasser füllte und unten in den Ofen stellt.

Jeden Teigfladen mit Milch einpinseln und mit Sesam bestreuen.

Die Brote nacheinander backen. Jedes Brot braucht ungefähr 12 Minuten im Backofen.

Das fertige Brot aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen. So kann es direkt verwendet werden – es kann aber auch noch ein paar Stunden warten oder eingefroren werden.

Macht was draus!

