

Türkisches Fladenbrot



Brot

Rezeptart



20 Minuten

Zubereitung



leicht

Schwierigkeit

90 Minuten Teigruhe, 20 Minuten Backzeit



Zutaten für 8 Portionen

Dampfl:

- 1 Würfel Frischgerm
- 1 TL Zucker
- ¼ l lauwarmes Wasser
- 1 EL Weizenmehl

Teig:

Dampfl

- 600 g Weizenmehl, universal
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Salz
- 3-4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
- 100 ml lauwarme (Soja-)Milch

Zum Bestreichen/Bestreuen:

- 1 Ei
- 2 EL Sonnenblumen- oder Olivenöl
- 2 TL weißer Sesam
- 1 TL Schwarzkümmel

Zubereitung

Dampfl ansetzen und für mindestens 20 Minuten an einen warmen Ort stehen lassen. Anschließend mit den restlichen Zutaten zu einen sehr weichen Teig verarbeiten und in der Rührschüssel solange ruhen lassen bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat (ca. 60 Minuten; mit Frischhaltefolie abdecken).

Danach den Teig auf eine bemehlte Fläche stürzen, kurz durchkneten und zwei Fladenbrote mit ca. 20 cm Durchmesser formen. Die Fladen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech geben und nochmal für 30 bis 40 Minuten aufgehen lassen. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine feuerfeste Schüssel mit Wasser auf den Backofenboden stellen.

Vor dem Backen mit den Fingern mehrere Löcher in die Fladen eindrücken. Das Ei mit dem Öl versprudeln und die Fladen damit bestreichen, Sesam und Schwarzkümmel darüber streuen. Die Fladen auf mittlerer Schiene für ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Türkisches Fladenbrot schmeckt am besten ganz frisch, kann aber auch vor dem Verzehr kurz aufgebacken werden.

Tipp: Man kann das Fladenbrot vor dem Backen anstatt mit Ei auch nur mit weißem Öl bestreichen – allerdings fällt der Sesam dann sehr leicht herunter.

Rezept von Theresia Fastian. www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch