



Türkisches Fladenbrot

Großes rundes Fladenbrot. Ideal als Beilage zum Büffet. In der Türkei schätzt man diese Fladen gefüllt mit scharf gewürztem Röstfleisch.

Zutaten:

600g Mehl
1 Würfel Hefe (42g)
1 Teelöffel Zucker
300ml warmes Wasser
50g Butter
1 Teelöffel Salz
3 Eßlöffel Olivenöl

Butter für das Backblech
4 Eßlöffel Sesamsamen zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl in eine vorgewärmte Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln, Zucker zugeben und mit etwas Wasser und Mehl zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig 20 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.

Butter schmelzen und abgekühlt mit dem restlichen Wasser, Salz und Öl auf den Mehtrand geben. Alles mit dem Vorteig zu einem gleichmäßigem, geschmeidigem Teig verkneten. Der Teig soll sich vom Rand der Schüssel lösen und beginnen Blasen zu werfen.

Den Hefeteig 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen zumindest verdoppelt hat. Danach den Teig kräftig durchkneten und in zwei Stücke teilen. Auf einer leicht bemehlten Fläche zu 2cm dicken runden Fladen ausrollen. Die Fladen auf einem gefetteten Backblech nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Die Fladen mit Wasser einpinseln, mit Sesam bestreuen und an einigen Stellen mit der Gabel einstechen oder leicht einritzen um den Kisseneffekt zu erzielen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad in 25 Minuten goldgelb backen. Das türkische Fladenbrot ofenfrisch genießen.