

TÜRKISCHES FLADENBROT

GESAMTZEIT 2 Stunden

ARBEITSZEIT 20 Minuten

www.bob-food.de



Wer kennt ihn nicht, den herrlichen Duft aus einer türkischen Bäckerei, wenn das frische Fladenbrot aus dem Ofen kommt. Eines der ältesten und bewährtesten Brotrezepte der Welt. Es eignet sich wunderbar als Beilage, Hauptspeise und vor allem im Fastenmonat Ramadan ist es in der Türkei unverzichtbar. Das Brot kommt mit einem schönen, fluffig-weißen Teig daher und ist ideal zum selber backen.

BEILAGE FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Mehl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1/2 Würfel Hefe (20g)
- 5 EL Olivenöl
- 1 Eigelb
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- Sesamsamen
- Hartweizengrieß
- Schwarzkümmelsamen (Nigella)

Die Hefe zusammen mit Zucker und dem Wasser vermischen und solange beiseitestellen, bis es anfängt zu schäumen (ca. 10 Minuten). In der Zwischenzeit in einer Schüssel das Salz unter das Mehl mischen und in der Mitte eine Mulde formen. Dort die Hälfte des Olivenöls (ca. 2,5 EL) und die fertige Hefemischung hineingießen. Im Anschluss solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und den Teig für ungefähr 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig erneut kneten und in ca. 2 gleich große Portionen aufteilen. Die Portionen zu Fladen formen. Etwas Hartweizengrieß und Mehl auf einem Backblech platzieren und die Fladen dort weitere 20 Minuten gehen lassen.

Das restliche Olivenöl zusammen mit dem Eigelb vermengen und die Fladen damit sorgfältig bestreichen. Sesamsamen und Schwarzkümmelsamen über die Fladen streuen. Den Ofen auf 250°C vorheizen. Das Backblech oder wer hat einen Pizzastein mit etwas Mehl bestreuen und die Fladen im Ofen auf ca. 200°C für 25 Minuten backen. Das Fladenbrot ist fertig, wenn es eine goldbraune Farbe annimmt. Das fertige Brot optimalerweise in einem feuchten Küchentuch einwickeln, damit das Brot schön fluffig und weich bleibt. Warm servieren.

Tipp | Um das typische Gittermuster im Fladenbrot zu erhalten, kann man seine Finger in Olivenöl eintunken und vor dem Backen kleine Rillen in das Brot hineindrücken.

/ Damit das Brot während des Backens schön feucht bleibt, kann eine feuerfeste Schüssel mit Wasser gefüllt werden und auf den Boden des Backofens gestellt werden.

Felix