



Fladenbrot nach türkischer Art



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:** 12-24
Stunden

 **Portionen:** 6

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- Baguette Brotbackmischung mit Übernachtgare
- 10g Salz
- 21g Hefe (4g Trockenhefe)
- 10g Zucker
- 10g Olivenöl
- 300g Wasser
- 2-3g aktives Backmalz

Zum Bestreuen

- Sesam, Kümmel, schwarzer Sesam

Zubereitung

Aus 100g unserer Baguette Brotbackmischung sowie 100g Wasser und 1g Hefe (erbsengroßes Stück) einen sogenannten Vorteig (Poolish) zubereiten.

Das heißt, Sie lösen die Hefe kurz im Wasser auf und arbeiten 100g der Brotbackmischung mit einem Rührlöffel unter. Nach ca. 2 Stunden Ruhezeit, legen Sie den Vorteig für 12-24 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank.

Am Backtag geben Sie die restlichen 400g der Backmischung, 20g Hefe, 10g Salz, 10g Zucker, 10g Olivenöl und 200g Wasser zum Vorteig. Daraus bereiten Sie einen glatten Teig zu.

Wer möchte, kann einen Teil des Wasser mit Milch ersetzen. Dies macht den Teig etwas "fluffiger".

Sofort nachdem der Teig fertig geknetet ist, in 2 oder 3 Stücke teilen und diese rund formen. Die Teiglinge bitte abdecken und nach ca. 20-30 Minuten mit den Fingern das typische Fladenbrotmuster eindrücken.

Nochmals kurz entspannen lassen und mit Wasser oder Milch einstreichen.

Danach mit Sesam und schwarzem Kümmel bestreuen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgheizten Backofen bei ca. 230 Grad (wenn möglich etwas Dampf erzeugen) für ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Ob zum Dippen, Grillen oder als Beilage — immer der richtige Partner!

Tipp: Falls Sie auf den Vorteig (Poolish) verzichten wollen, oder es schneller gehen soll: Einfach alle Zutaten direkt zusammen in eine Rührschüssel geben. Hierfür empfehlen wir Ihnen: für eine saftigere und aromatischere Krume 2-3g aktives Backmalz zum Teig geben.

