



Türkisches Fladenbrot

Zutaten:

600 g Weizenmehl (Typ 405)
1 Würfel frische Hefe
1 Tl. Zucker
300 g Lauwarmes Wasser
50 g Butter
1 Tl. Salz
3 El. Olivenöl
6 El. Sesamsaat (4-8 El.)

Zubereitung:

Mehl durchsieben, Hefe, Zucker hinzu und mit etwa 150 g Wasser verrühren, 20 Min. gedeckt gehen lassen. Inzw. Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen, mit restl. Wasser, Salz, Öl auf den Vorteig geben, vermengen, bis ein geschmeidiger Teig daraus wird. Ca. 45 min. gehen lassen (abgedeckt).

Wieder durchkneten und 2 Fladenbrote daraus formen, mit der Gabel mehrmals einstechen, leicht bemehlen. Ca. 15 min. auf dem gefetteten Blech zugedeckt gehen lassen, dann bei 225°C (vorgeheizt) ca. 25 min. backen.

Heißlufttherd ca 30 Grad niedriger einstellen

Lässt sich prima einfrieren und schmeckt aufgebacken wie frisch!

Portionen: 2