

Türkisches Fladenbrot

500 g	Weizenmehl Type 550
10 g	Salz
10 g	Olivenöl
7 ½ g	Zucker
½ Würfel	Hefe
360 ml	lauwarmes Wasser

Außerdem:

1	Ei
1 EL	Wasser
je ½ TL	Sesam und Schwarzkümmel

Die Hefe zusammen mit dem Zucker im Wasser auflösen. Alle anderen Zutaten zugeben und zu einem sehr weichen Hefeteig verarbeiten. Dieses ca. 8 Minuten kneten. Anschließend bei Zimmertemperatur ca. 1,5 h gehen lassen.

Den Teig dann auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen evtl. in 2 Portionen teilen. Die Teiglinge vorsichtig auf einem mit Backpapier belegten Backblech in eine ovale oder runde Form bringen. Dabei sollte möglichst viel Gas im Teig erhalten bleiben. Beim Formen von der Mitte zum Rand hin arbeiten, damit der Teig dort recht dick bleibt. Abgedeckt etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Die Laibe nun mit dem Wasser-Ei-Gemisch bestreichen. Jetzt mit den Fingerspitzen die Teiglinge tief eindrücken (bis fast kleine Löcher entstehen) und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Noch einmal 20 Minuten ruhen lassen.

In den auf 250 °C vorgeheizten Backofen schieben und ca. 7 - 9 Minuten backen.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Ruhezeit ca. 2 Stunden

Backzeit ca. 9 Minuten

Gesamtzeit ca. 2 Stunden 40 Minuten
