

26. Oktober 2009

## Türkisches Fladenbrot

Nachdem Ketex mir zuvor gekommen ist, will ich wenigstens ein etwas variiertes Rezept veröffentlichen. Trotz der sehr einfachen Handhabung des Teiges überzeugt das Ergebnis: ein sehr lockerer, luftiger, weicher Fladen mit dezent-aromatischem Geschmack. Fehlt nur noch der Döner darin...

### Hauptteig

- 400 g Weizenmehl 550
- 100 g Weizenmehl 1050
- 10 g Salz
- 7 g Zucker
- 2 g Trockenhefe
- 360 g Wasser
- 10 g Olivenöl
- etwas Sesam

Alle Zutaten ca. 15 Minuten auf niedriger und 3 Minuten auf mittlerer Stufe verkneten. Den Teig 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach einem Tag den Ofen auf 250°C vorheizen, 4 Teiglinge abstechen, zu Kugeln wirken und 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Dann immer eine Teigkugel vorsichtig auseinanderziehen bis sie etwas abgeflacht ist. Nun mit beiden Händen den Teig wie ein Autolenkrad packen und ihn Stück für Stück im Uhrzeigersinn (oder andersrum) drehen/nachschieben. Ziehen nicht nötig, die Schwerkraft reicht. Wenn sich ein ca. 0,5 cm dicker Fladen gebildet hat, mit den Fingerspitzen tiefe Löcher in den Teig drücken, mit Olivenöl bestreichen, Sesam darauf streuen und sofort in den heißen Ofen schieben. Nach 15 Minuten sind die Fladen fertig.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde*

