

9. September 2011

Türkisches Fladenbrot (Rezept II)

Vor knapp zwei Jahren hatte ich mich erfolgreich an einem Fladenbrot probiert. Einige Döner später wollte ich mich nun an einem zweiten Rezept probieren, das mit Vorteig, langer und kalter Führung und etwas mehr Backerfahrung zu einem adäquaten Nachfolger des ersten Fladenbrotes geworden ist.

Die Krume ist elastisch, saftig und hat ein tolles, etwas kerniges Aroma (dank Vollkornanteil). Fehlt nur noch das Dönerfleisch dazu ;).

Vorteig

- 200 g Weizenmehl 1050
- 150 g Wasser
- 0,2 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 250 g Weizenmehl 550
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 10 g Salz
- 10 g Zucker
- 4 g Frischhefe
- 210 g Wasser
- 10 g Olivenöl
- Sesam zum Bestreuen
- Milch-Olivenöl-Mischung (1:1) zum Bestreichen

Die Vorteigzutaten verrühren und 16-18 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 5-6 Minuten auf zweiter Stufe zu einem weichen Teig kneten, der sich nahezu vollständig vom Schüsselboden löst.

30 Minuten Gare bei Raumtemperatur. Anschließend für 24 Stunden im Kühlschrank bei 4-6°C aufbewahren.

1 Stunde akklimatisieren lassen.

Den Teig in zwei Teile teilen, rund wirken und 30 Minuten ruhen lassen.

Jede Kugel auf ca. 1 cm dicke auseinanderziehen, auf Backpapier legen, mit den Fingern eindrücken und mit einer Milch-Olivenöl-Mischung bestreichen. Sesam darüber streuen und bei 230°C 15 Minuten mit wenig Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden



www.brotbacker.de