



Türkische Leckereien - Sallys Welt

Pide - -Türkisches Fladenbrot

Zutaten

Teig:

450 g Weizenmehl (550er oder 450er, das 550er hat bessere Backeigenschaften)
250 g Wasser
20 g frische Hefe
1 TL Zucker
2 EL Naturjoghurt
1 TL Salz
2 EL Olivenöl

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 EL Joghurt
1 EL Milch
1 EL Öl

Zubereitung

2 Stück

Aus dem Teig können Sie 4 kleine oder 2 mittelgroße oder 1 großes Fladenbrot backen.

Die Hefe gemeinsam mit dem Zucker im Wasser auflösen und zum Mehl hinzufügen und verrühren. Joghurt und Öl hinzufügen und mindestens 15 Minuten lang kneten lassen, damit sich das Klebereiweiß lösen kann und der Teig später schön luftig wird. Salz hinzufügen und etwa 3 Minuten weiter kneten. Den Teig mit einer Folie bedecken und mindestens 10 Stunden lang in den Kühlschrank stellen – er kann bis zu 48 Stunden stehen und wird dann immer besser!

Nach der Teigruhe den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte legen und die Fladenbrote formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen oder auf einem Stein backen. Vor dem Backen mit der Milchmischung bepinseln und nach Belieben mit Sesam, Schwarzkümmel, Oliven, Feta, Kräutern, etc. belegen.

Sie können den Teig noch kurz gehen lassen, bis der Ofen vorheizt oder ihn direkt bei 230 °C backen. Die kleinen Brote durften etwa 15 Minuten lang backen, bei größeren Broten müssen Sie natürlich eine längere Backzeit einplanen.

Lassen Sie es sich schmecken!

Quelle: Sallys Welt