Piede Türkisches Fladenbrot

Traditionell wird es während des Fastenmonats Ramadan zum abendlichen Fastenbrechen serviert. Ich möchte es aber auch zur Grillsaison, für Kebab, Gyros usw. verwenden. Ihr ist mein erster Versuch so ein Brot zu backen.

Zutaten:
– Vorteig: –

250 gr. Weizenmehl Type 550 oder zur Not auch Type 405
250 ml lauwarmes Wasser
1 TL Trockenhefe

Zubereitung:
Info:
Historie: **

Brote
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/brote:piede?rev=1616927845

Last update: **25.03.2022 18:16**