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:
für zwei Brot.

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

– Hauptteig: –
450 gr Weizenmehl Type 550
250 ml warmes Wasser
12 gr. Salz
6 gr. Trockenhefe
Mehl für die Arbeitsfläche (alternativ Grieß oder Hartweizenkleie)
Schwarzkümmelsamen und Sesamsamen

– Glasur (şifa)
15 gr. Weizenmehl
70 ml Wasser

Zubereitung:
– Vorteig: – Mehl, Wasser und Trockenhefe gründlich verquirlen. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur für 12 Stunden gehen lassen.

– Hauptteig: – In einer Rührschüssel den Vorteig mit Mehl, Wasser, Salz und Trockenhefe vermengen. Mit den Knethaken einer Küchenmaschine für 5 Minuten bei geringer, dann 10 Minuten bei mittelhoher Geschwindigkeit kneten.

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=1616928480

Last update: **25.03.2022 18:16**