

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 (şıfa)

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.

Teigschüssel abdecken und für 30 Minuten an einem warmen Ort (z. B. bei 30 Grad im Ofen) gehen lassen.

Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestäuben. Teig darauf geben und halbieren. Die beiden Teighälften durchkneten und dann zu runden Fladen formen. Arbeitsfläche mit Hartweizenrieß oder Mehl bestäuben. Teiglinge darauflegen, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 15 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 220°C - 230°C Umluft vorheizen.

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=1616928757>

Last update: **25.03.2022 18:16**

