

Zutaten für 2 Fladenbrote:

500 Weizenmehl Typ 550

10g Salz

10g Olivenöl

7g Zucker

½ Würfel Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe

360ml Wasser

1 Ei

Bei Bedarf: Sesam oder Schwarzkümmel

Das türkische Fladenbrot ist als eines der ersten „Street Food Gerichte“ gefüllt mit Fleisch und Salat bekannt geworden und heute als solches aus unseren Straßen nicht mehr weg zu denken. Aber wie wäre es, es in die eigene Küche zu holen? Es ist so viel mehr als Döner – den Ideen sind keine Grenzen gesetzt. Wir wünschen Afiyat Olsun!



Zubereitung:

Die Zutaten zusammen zu einem weichen Hefeteig verarbeiten und ca. 8 Minuten kneten.

In einer leicht geölten Schüssel ca. 1,5 Stunden gehen lassen.

Den Teig danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche in zwei Teile teilen und die Teiglinge in eine ovale Form bringen, ohne dabei zu viel Gas aus den Teiglingen auszureiben.

Die Fladen abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Danach die Fladen in eine längliche oder ovale Form bringen, je nach Wunsch und Bedarf.

Die Laibe mit einem Wasser-Ei-Gemisch bestreichen und mit den Fingerspitzen tief eindrücken, so dass kleine Löcher entstehen.

Nach Bedarf mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen. Nochmal 20 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen auf 250° C Ober-/Unterhitze 7-9 Minuten backen. Achtung: Nicht zu lange backen!

Ideen für die Füllung:

- Tomaten, Feta und Käse
- Hackfleisch, Feta und Salat
- Gegrillte Aubergine oder Zucchini und Salat

