

Aegyptisches - Fladenbrot

Kategorien: Brot, Fladenbrot, Land, Ägypten

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

GERAETE

Backofen
Rollholz
Schuesseln
Backbleche
Backpapier

ZUTATEN

750	Gramm	Weizenmehl	405
250	Gramm	Roggenmehl	(1050)
2	Pack.	Trockenhefe	
2	Messersp.	Salz	
500	ml	Wasser	(ungefaehr)

HACKFLEISCHFUELLUNG

Tartar
Salz
Pfeffer
Zwiebeln
Glatter Petersilie oder
Minze

KAESEFUELLUNG

Gouda
Schafskaese
(ggf. Schinken)

Anleitung:

Mehl mit Hefe und Salz gut vermischen, und dann Mit dem Wasser zu Einem glatten, kluempchenfreien Teig verarbeiten. Der Teig darf zum Schluss nicht klebrig sein, sondern soll sich Trocken aber geschmeidig Anfuehlen. Die Wassermenge kann dabei je nach Mehlqualitaet Variieren, d.h. je Nach dem muss entweder noch Mehl oder Wasser Zugesezt werden. Dann ca. 1 Stunde an einem warmen (nicht Heissen) Ort abgedeckt gehen Lassen. Teig nochmals gut durchkneten, und nach Augenmass portionieren. 10 Minuten ruhen lassen, dann auf die gewuenschte Groesse nicht zu duenn (ca. 0.5 cm) ausrollen. Nochmals 1 Stunde abgedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit heizen Wir den Herd 200-220°C vor. Die Brote auf die Zuvor mit Backpapier Belegten Bleche geben und ca. 5-7 Minuten backen, Bis sie goldgelb sind. Tip: Am besten schmeckt laut Adel eine Mischung Aus 1050 er Weizenmehl mit Roggenmehl im Verhaeltnis 1:1 Das Brot kann auch mit einer Milch/Wasser Mischung, statt reinem Wasser zubereitet werden. Ganz besonders empfiehl der Aegyptische Gourmet Eine Fuellung der Brote, wie Hackfleischfuellung oder Kaesefuellung aus Den obigen Zutaten. Je nach Fuellung sollte die Teigdicke variieren, Da z.B. bei der Hackfleischfuellung beim Backen austretender Fleischsaft das Brot Aufweicht, wenn der Teig zu duenn ist. Das muss man halt ausprobieren.