

Pide - Türkisches Fladenbrot

Kategorien: Brot, Gebäck, Land, Türkei

Zutaten für: 1 Rezept

30	Gramm	Hefe
		Zucker
250	ml	Lauwarmes Wasser
500	Gramm	Mehl
1	Teel.	Salz
1		Eigelb
1	Teel.	Olivenöl
30	Gramm	Sesamsamen

Anleitung:

Die Hefe mit einer Prise Zucker in 125 ml lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz und Hefe hinzufügen und alles gut verrühren. Nochmals 125 ml lauwarmes Wasser zugeben und den Teig solange kneten, bis er locker und geschmeidig ist und sich leicht von den Händen löst. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Fladen formen und in der Mitte etwas flacher drücken. Den Zeigefinger in Öl tauchen und auf die Oberfläche ein Rautenmuster "prägen"; den Fladen auf ein gefettetes Backblech setzen. Eigelb, Olivenöl und 1 TL Zucker verrühren und den Fladen damit einpinseln, mit Sesamsamen bestreuen. Im Ofen etwa 20 Minuten backen, bis das Fladenbrot goldgelb ist.

Geht natürlich genauso auch mit mehreren kleinen Fladen ...