

## Pide (Türkisches Fladenbrot)

Kategorien: Backen, Brot, Beilage, Land, Türkei

Zutaten für: 2 Stück

### *TEIG*

---

500	Gramm	Weizenmehl
25	Gramm	Hefe (ist besser) oder
1	Pack.	Trockenhefe
125	ml	Wasser, warm
1	Teel.	Olivenoel
1	Teel.	Sesam, weiß
2	Teel.	Sesam, schwarz
1	Teel.	Salz

### Anleitung:

Mehl sieben, mit Wasser, Hefe und Salz zu einem Teig verarbeiten und 1/2 Stunde gehen lassen. Den Teig halbieren und zwei ca. 20 cm durchmessende Fladen mit dickeren Rändern formen. Mit nassen Fingern Vertiefungen ein- drücken. Mit Olivenoel bepinseln, mit Sesam bestreuen und ca. 20 min. bei 180 Grad goldgelb backen.

Reicht fuer 4 - 6 Personen als Beilage.