Rezept

Türkisches Fladenbrot mit Schwarzkümmel

Ein Rezept von Türkisches Fladenbrot mit Schwarzkümmel, am 03.05.2024

Zutaten

500 g	Mehl (Type 550)
300 ml	lauwarmes Wasser
	Salz
1	Eigelb
2 TL	Schwarzkümmelsamen
	Backpapier für das Blech
1	Würfel frische Hefe (ca. 40 g)
1 TL	Zucker
4 EL	Olivenöl
2 EL	Sesam
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (30 X 40 CM, 2 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1155 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben. In die Mitte mit einem Löffel eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und 5 EL Wasser über die Hefe gießen. 1 Prise Salz und 1 TL Zucker zufügen.

2. Hefe mit der dem Wasser und 2– 3 EL Mehl vom Rand mit einer Gabel zu einem dicken Brei verrühren. Vorteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken. Den Hefeansatz bei Zimmertemperatur 15 Min. gehen lassen, bis das Mehl auf der Oberfläche Risse zeigt.

3. Olivenöl und das übrige Wasser dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten – er soll sich vom Schüsselboden lösen.

4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf mit den Handballen noch 5 Min. kräftig durchkneten. Einen Teigkloß formen, zurück in die Schüssel legen, mit einem Tuch abgedeckt 30 min. gehen lassen.

5. Den Teig nochmals durchkneten, dann halbieren und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Kugeln formen. Mit den Händen von der Mitte aus zu zwei flachen, runden Fladen (25 cm Ø) drücken, die Ränder sollen etwas wulstig bleiben.

6. Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen Fladen darauflegen. Vier Finger einer Hand geschlossen halten, die Fingerspitzen in Wasser tauchen und damit in die Fladen Reihen von Vertiefungen erst längs, dann quer drücken, sodass ein Rautenmuster entsteht. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen.

7. Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen und die Fladen damit einpinseln. Sesam und Schwarzkümmel darüberstreuen. 15 Min. zugedeckt gehen lassen. Fladen nacheinander (bei Umluft zusammen) im Ofen (2. Schiene von unten) in 15– 20 Min. hellbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.