

Rezept

# Türkisches Fladenbrot

Ein Rezept von Türkisches Fladenbrot, am 27.06.2026

## Zutaten

<b>40 g</b> Butter	<b>400 g</b> Mehl
<b>1</b> gestrichener TL Salz	<b>2 TL</b> Zucker
<b>1</b> Tütchen Trockenhefe	<b>1</b> Eigelb
<b>2 EL</b> Milch	<b>2 EL</b> Sesamsamen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1880 kcal

## Zubereitung

1. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl mit Salz vermischen. Zucker und Hefe mit 200 ml lauwarmem Wasser verrühren. Mit dem Mehl und der Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 1 Std. abgedeckt ruhen lassen.
2. Den Teig nochmals durchkneten, zu einem ovalen flachen Brotlaib formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, kreuzweise über die gesamte Oberfläche einritzen, 10 Min. ruhen lassen.
3. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Eigelb mit Milch verquirlen. Den Brotlaib damit bestreichen, mit Sesam bestreuen. 20-25 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 180°) backen, bis das Brot schön gebräunt ist.