

RAMAZAN PIDESI / LUFTIGES FLADENBROT



Luftiges und fluffiges Fladenbrot ist die perfekte Beilage. Du kannst es sowohl zum Grillen aber auch als Panini belegt genießen. Aufgeschnitten lässt es sich auch einfach toasten. Wenn mal etwas übrig bleibt oder du etwas vorbereiten möchtest kannst du das Brot ganz leicht einfrieren. Mit zum Beispiel Käse und Kräutern gefüllt schmeckt es auch hervorragend, deiner Kreativität sind beim Topping keine Grenzen gesetzt. Ein Rezept zum Kräuter-Käse-Fladenbrot findest du in meiner App oder auf meinem Blog.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
18 Minuten



Temperatur + Heizart
220 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 32 cm

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Füge nun die restlichen Zutaten hinzu und knete den Teig in etwa 10 Minuten geschmeidig. Forme ihn zu einer Kugel, fette ihn leicht mit Öl und lasse ihn abgedeckt 60 Minuten aufgehen.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

HEFETEIG:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 200 g** Wasser
- 1 TL** Zucker
- 200 g** Milch
- 650 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 1** Eiweiß
- 100 g** Sonnenblumenöl

FORMEN & BESTREICHEN

Fette ein Emaille-Blech mit dem Öl und forme den Teig darin erneut rund. Drücke ihn mit den Händen flach und lasse das Fladenbrot erneut abgedeckt 30 Minuten ruhen. Heize den Ofen auf 220°C O/U vor.

Verrühre das Eigelb mit dem Wasser und bestreiche den Teig damit. Drücke mit einer Teigkarte oder einem Messer rautenförmige Vertiefungen in den Teig hinein. Diese dürfen bis an den Backformboden ragen. Streue Sesam und Schwarzkümmel darüber und backe das Fladenbrot im vorgeheizten Ofen etwa 18-20 Minuten in der unteren Einschubleiste.

Nimm es aus dem Ofen heraus, lege ein sauberes Geschirrtuch darauf und lasse es in der Form etwa 5 Minuten abkühlen. Gib es anschließend auf ein Abkühlgitter, damit das Brot an der Unterseite nicht schwitzt und lasse es vollständig abkühlen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

FORMEN UND BESTREICHEN:

- 3 EL** Sonnenblumenöl
- 1** Eigelb
- 1 EL** Wasser
- 1 TL** Sesam
- 1 TL** Schwarzkümmel



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um die Hälfte und der Teig trocknet nicht aus.