PIDE / TÜRKISCHES FLADENBROT / LECKER GRILLEN



Hallo meine Lieben,

Meine Lammspieße habe ich euch ja bereits vorgestellt. Ich bin ein totaler Fan von selbstgebackenem Brot. Bisher habe ich meist das Faltenbrot oder das Pestobrot gebacken, weil sie nicht nur toll aussehen, sondern auch super lecker schmecken und schnell zubereitet sind. Aber auch dieses Fladenbrot ist schnell hergestellt und kann sogar toll vorbereitet werden, da ihr den Teig bereits 1-2 Tage vorher ansetzen und ihn dann backen könnt.

Aus dem Teig könnt ihr 4 kleine oder 2 mittelgroße oder 1 großes Fladenbrot backen. Ich hatte in meinem Video ein großes Fladenbrot gebacken.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

ZUBEREITUNG

Die Hefe gemeinsam mit dem Zucker im Wasser auflösen und zum Mehl hinzufügen und verrühren. Joghurt und Öl hinzufügen und mindestens 15 Minuten lang kneten lassen, damit sich das Klebereiweiß lösen kann und der Teig später schön luftig wird. Salz hinzufügen und etwa 3 Minuten weiter kneten. Den Teig mit einer Folie bedecken und mindestens 10 Stunden lang in den Kühlschrank stellen – er kann bis zu 48 Stunden stehen und wird dann immer besser!

Nach der Teigruhe den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte legen und die Fladenbrote formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen oder auf einem Stein backen. Vor dem Backen mit der Milchmischung bepinseln und nach Belieben mit Sesam, Schwarzkümmel, Oliven, Feta, Kräutern, etc. belegen.

Ihr könnt den Teig noch kurz gehen lassen, bis der Ofen vorheizt oder ihn direkt bei 230 °C backen. Meine vier kleinen Brote durften etwa 15 Minuten lang backen, bei größeren Broten müsst ihr natürlich eine längere Backzeit einplanen.

Viel Spaß beim Backen eure Sally <3

TEIG:

- [ ] **450 g** Weizenmehl (550er oder 450er, das 550er hat bessere Backeigenschaften)
- [ ] **250 g** Wasser
- [ ] **20 g** Hefe (frisch)
- [ ] **1 TL** Zucker
- [ ] **2 EL** Naturjoghurt
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **2 EL** Olivenöl

ZUM BESTREICHEN UND BESTREUEN:

- [ ] **1 EL** Joghurt (3,5 %)
- [ ] **1 EL** Milch
- [ ] **1 EL** Öl