



KATMER EKMEK / TÜRKISCHES BROT AUS DER PFANNE



Ein einfacher Teig, welcher mit Tahin (Sesampaste) verfeinert und in der Pfanne zu einem Brot ausgebacken wird, welches wunderbar zu herzhaftem oder süßem Frühstück passt.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Back-/Kochzeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG

Wasser mit Hefe und Zucker verrühren, Milch, Salz und Mehl zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und mit etwas Mehl bedecken und so etwa 30 Min. aufgehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Den Teig in 6 Portionen teilen. Jede Kugel auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit 2 EL Tahin bestreichen und zu einer Rolle aufrollen. Eine Schnecke daraus formen und so auch die restlichen 5 Teigstücke verarbeiten. Die Schnecken wieder auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 20-25 cm groß ausrollen, dass sie in einer Pfanne ausgebacken werden können.

Von beiden Seiten in der Pfanne ohne Fett jeweils ca. 3 Min ausbacken. Anschließend mit etwas Butter bestreichen und warm servieren.

Dazu passt ein süßes oder herzhaftes Frühstück.



Den Teig kann man auch am Vorabend vorbereiten und abgedeckt im Kühlschrank aufgehen lassen. Am nächsten Morgen dann die Brote formen und ausbacken.

ZUTATEN:

- 125 ml** Wasser (warm)
- 1** Päckchen Trockenhefe oder
- ½** Würfel frische Hefe
- 1 TL** Zucker
- 125 ml** Milch (warm)
- 1 TL** Salz
- 600 g** Mehl
- 12 EL** Tahin (Sesampaste)
- 60 g** Butter (evtl.)

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3