

Brot nach türkischer Art



Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 1 Packung Trockenhefe
- 7 g Zucker
- 10 g Salz
- 1 Eiweiß
- 10 g Öl
- 300 ml Wasser
- Sesam oder Schwarzkümmel
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Öl für die Schüssel

Zubereitung

1. Die Zutaten zu einem sehr weichen Hefeteig verarbeiten und ca. 8 Minuten kneten. In einer leicht geölten Schüssel ca. 1,5 Std. gehen lassen.
2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und in jeweils ca. 200 g schwere Portionen teilen. Die Teiglinge vorsichtig in eine einigermaßen ovale Form bringen, ohne dabei zu viel Gas aus den Teiglingen auszutreiben. Bedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
3. Nun jeden Teigling wie gewünscht in eine längliche oder ovale Form bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Jeder Teig kann ruhig fast die ganze Breite des Bleches füllen.
4. Die Laibe mit einem Wasser-Ei-Gemisch bestreichen. Jetzt mit den Fingerspitzen tief eindrücken (bis fast kleine Löcher entstehen) und nach Bedarf mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen. Noch einmal 20 Minuten ruhen lassen.
5. In den auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben und ca. 7 bis 9 Minuten backen.

Herkunftsland

Türkei

