

Türkisches Fladenbrot

ein sehr lockerer, luftiger, weicher Fladen mit dezent-aromatischem Geschmack

Mittlerweile gehört dieses Brot zu unseren Basics und wird im Gefrierschrank bevorratet.
Köstlich zu Gyros mit Tzatziki, Salat, Hummus, Käse, Suppe... also vielfältig einzusetzen ;-)



Das ursprüngliche Rezept stammt von Lutz Geißler / Plötzblog
<https://www.ploetzblog.de/2009/10/26/gebacken-tuerkisches-fladenbrot/>

und meine Variante geht so...

300 g Weizenmehl 550
100 g Ruchmehl, Manitobamehl oder Baguettemehl T65
100 g frisch gemahlenes Vollkornmehl
10 g Salz
7 g Zucker
6 g frische Hefe
360 g Wasser

4 EL Sesam oder Schwarzkümmel bzw. gemischt

Alle Zutaten ca. 15 Minuten auf niedriger und 3 Minuten auf mittlerer Stufe verkneten.
Den Teig 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor der Verwendung 1/2 Std. akklimatisieren.

Den **Ofen mit Backstein auf 250°C vorheizen**, von der Teigmenge (883 g) 4 Teiglinge abstechen, zu Kugeln wirken und 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
Dann nacheinander eine Teigkugel vorsichtig auseinander ziehen bis sie etwas abgeflacht ist. Nun mit beiden Händen den Teig wie ein Autolenkrad packen und ihn Stück für Stück im Uhrzeigersinn (oder andersrum) drehen/nachschieben. Ziehen nicht nötig, die Schwerkraft reicht.
Die Fladen ca. 1 cm dick ausformen, auf einem zugeschnittenem Backpapier absetzen.
Alle 4 Fladen mit Wasser einsprühen, die Saaten darauf streuen, sofort auf den Backstein schieben und mit Schwaden abbacken.

Backzeit: nach ca. 15 Minuten sind die Fladen fertig

Anmerkung / Tipps

Das frisch gemahlene Vollkornmehl (div. Sorten) kann auf 50% des Gesamtmehls erhöht werden.
Direkt die doppelte Teigmenge herstellen, nach dem Formen der Kugeln eine Hälfte kühl zwischengelagern und beide Portionen hintereinander abbacken.
Sollen die Fladen nach 12-16 Std abgebacken werden, dann den Teig vor der Lagerung im Kühlschrank 30 bis 60 Minuten „anspringen“ lassen.
Auf dem mit Wasser eingesprühten Teigling haften die Saaten besonders gut.