

# Yufka - türkisches Fladenbrot

## Für 2 Personen

250 g Mehl                    150 ml Wasser    Olivenöl  
1/2 Tl Salz

Alle Zutaten zu einem Teig mischen. Danach den Teig in fünf bis sechs einzelne Kugeln aufteilen und unter einem feuchten Tuch für eine halbe Stunde ruhen lassen. Die Kugeln sehr dünn ausrollen (auf 40 – 50 cm Durchmesser; gegebenenfalls die Kugeln vierteln, damit die Fladen in die Pfanne passen.) und die Fladen ca. eine Minute je Seite in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Die einzelnen Yufka stapeln, damit sie weich bleiben.

Kühl und trocken gelagert halten sich die Teigblätter mehrere Wochen, sogar Monate.

Das Fladenbrot eignet sich für verschiedene Füllungen. Vor dem Einrollen einer Füllung sollte man das Yufka-Teigblatt mit einer Flüssigkeit (z. B. Wasser, Brühe, Joghurt, Sahne u.a.) bepinseln, damit es nicht bricht.

NN 07. August 2016