

Türkisches Fladenbrot

Für 4 Personen

400 g Mehl	10 g Salz	10 g Olivenöl
8 g Zucker	1 Pck. Trockenhefe	300 ml Wasser
1 Ei	Sesam	

Die Zutaten (ohne das Ei) zu einem weichen Hefeteig verarbeiten, ca. 8 Minuten kneten und 2 h abgedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf 250° C vorheizen.

Den Teig halbieren und abgedeckt ca. 20 min. ruhen lassen.

Jeden Teigling in eine längliche Form bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Laibe mit einem Wasser-Ei-Gemisch bestreichen, mit den Fingerspitzen an mehreren Stellen tief eindrücken ohne Löcher zu machen, mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen und weitere 20 min. ruhen lassen. Im Backofen ca. 8 Minuten backen.

NN am 27. August 2016