



## **Türkisches Fladenbrot**

Für ein Fladenbrot mit ca. 30cm Ø

Zutaten:

- 360g Weizenmehl T550, mit mind. 11%, besser 12% Protein
- 260g Wasser
- 65g Sauerteigstarter, aufgefrischt im Verhältnis 1:2:2
- 9g Salz
- 10g Honig
- 3g Frischhefe oder 1g Trockenhefe

Außerdem:

- 1 Ei, verquirlt
- Schwarze Sesamkörner

Anleitung:

Sauerteig im Verhältnis 1:2:2 ansetzen, in diesem Fall 30g Mehl + 30g Wasser + 15g Sauerteigansatz, und für ca. 4-5h bei ca. 24° C heranreifen lassen, bis er sich fast verdreifacht hat. Wer keinen Sauerteig besitzt, lässt diesen einfach weg und verwendet stattdessen zusätzlich zur angegebenen Mehlmenge 30g Mehl + 30g Wasser und verdreifacht die Hefemenge.

Mehl, Wasser, Salz, Honig, Hefe (wer Frischhefe verwendet, diese zunächst in ca. 10g des Wassers auflösen) sowie den reifen Sauerteig in eine Schüssel geben und miteinander verkneten, bis alles gut verbunden ist. Schüssel abdecken und für 20 Minuten ruhen lassen, anschließend den Teig von allen Seiten stark dehnen und falten. Noch weitere drei Mal nach jeweils 30 Minuten Ruhezeit vorsichtig dehnen und falten, am besten Coil Folds anwenden. Noch einmal 30 Minuten ruhen lassen, anschließend den Teig auf die unbemehlte(!) Arbeitsfläche geben und mit dem Teigschaber oder feuchten Händen mit Spannung über die Arbeitsfläche von allen Seiten zu sich hinziehen, sodass eine Kugel entsteht. Die Teigkugel vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und ca. 2-3h abgedeckt gehen lassen.

Wenn die Teigkugel deutlich aufgegangen ist, den Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Oberfläche der Teigkugel mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit den Fingerspitzen ein Rautenmuster in den Teig drücken. Mit Sesamkörnern bestreuen und ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.