

Türkisches Fladenbrot

Zutaten:

200ml Wasser
200ml Milch
2TL Zucker
1EL AGRILUNA-Rapsöl
1,5TL Salz
20g frische Hefe
620g Weizenmehl 550
30g AGRILUNA-Leinmehl

Zutaten zum Bestreichen:

1 Ei
3EL Milch
1EL AGRILUNA-Rapsöl
1Pr. Salz
Schwarzkümmel zum Bestreuen.

Zubereitung:

- Alles zu einem Hefeteig verkneten und dann zu einer Kugel formen.
- Die Kugel wird auf der leicht bemehlten Teigmatte, zu einem Fladen (ca. 30 cm) ausgerollt
- Den Teigfladen abdecken und 30 Min. ruhen lassen.
- Backofen auf 200C O/U-Hitze vorheizen
- Der Fladen kommt jetzt auf den Zauberstein
- Jetzt mit den Fingerspitzen tief in den Teig drücken und so den Außenkreis formen.
- Anschließend die horizontalen und dann die vertikalen Linien mit den Fingerspitzen formen.
- Der Hefeteigfladen wird nun mit dem Eier-Milch-Gemisch bestrichen, mit Schwarzkümmel bestreut und kommt auf unterste Schiene, für 20 Min. in dem Backofen.
- Das fertige Fladenbrot kühlt auf dem Kuchengitter vollständig ab.

Guten Appetit!