

## Fladenbrot türkische Art

### Zutaten für 2 Fladen à 350g

#### Vorteig A

100	g	Halbweissmehl
1	dl	Milch
0.1 (!)	g	Hefe

Zutaten mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12 Stunden reifen lassen.

#### Vorteig B

60	g	Vollkornmehl
60	g	Naturjoghurt
0.3 (!)	g	Hefe

Zutaten mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12 Stunden reifen lassen.

#### Hauptteig

240	g	Halbweissmehl
1.2	dl	Wasser, lauwarm
16	g	Sonnenblumenöl
1½	TL	Salz
1	TL	Zucker od. Malzextrakt
3.5	g	Hefe

Alle Zutaten zusammen mit Vorteig A & B mit der Knetmaschine 5 Minuten langsam kneten. Danach weiter 10 Minuten auf Stufe 2 weiterkneten.

Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 2.5 Stunden gehen lassen. Dabei nach 30, 60 und 90 Minuten den Teig dehnen und falten.

Teig halbieren und zwei runde Fladen formen. Diese zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Danach die Fladen wenden, mit den Fingerspitzen bodentiefe Einbuchtungen hineindrücken. Zugedeckt weiter 30 Minuten ruhen lassen.

Kaffeerahm

Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Kaffeerahm bestreichen.

Schwarzkümmel und Mohnsamen

Fladen mit Schwarzkümmel und Mohnsamen bestreuen.

Fladen in den vorgeheizten Ofen (250°C) schieben und Hitze auf 220°C reduzieren und 15-20 Minuten dampfgaren.

Die heißen Fladen nochmals mit Kaffeerahm bestreichen.

