

Pide – türkisches Fladenbrot

Zutaten:

- 450 g Mehl
- 2 TL Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- eine Prise Zucker
- Olivenöl
- 1 Ei
- 1 TL Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Sesamsamen
- 1 EL Schwarzkümmelsamen

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben
2. Die Hefe in das Wasser bröseln, Zucker hinzugeben und die Hefe darin auflösen
3. Die Hefemischung nun zum Mehl und dem Salz geben und alles in einer Küchenmaschine oder mit dem Handmixer kneten bis ein gleichmäßiger, klebriger Teig entsteht
4. Hände und Arbeitsfläche mit Olivenöl einölen und den Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einer Kugel formen
5. den Teig in der Schüssel mit einem Küchentuch an einem warmen Ort für ca 40 Min. Aufgehen lassen, bis der Teig ca das doppelte Volumen erreicht hat
6. Danach wird er auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilt und noch einmal mit dem Küchentuch abgedeckt und für weitere 30 Min. An einen warmen Ort gestellt
7. in der Zwischenzeit den Ofen auf 230°C Ober - / Unterhitze vorheizen
8. Das Ei mit einem TL Zucker und einem EL Olivenöl verquirlen
9. In den Teig mit den Fingern Vertiefungen drücken
10. Mit der Ei – Zucker – Öl Mischung großzügig einstreichen und mit dem Sesam und dem Schwarzkümmel bestreuen
11. für ca 15 Min. In den vorgeheizten Ofen schieben und warten bis das Fladenbrot Goldbraun ist
12. Nach kurzem Abkühlen kann es schon serviert werden.