

Pide Fladenbrot

Zutaten 2 mittelgroße Brote:

400 g Weizenmehl Type 550
100 g Weizenmehl Type 1050
10 g Salz
7 g Zucker
8 g Hefe
350 g Wasser
10 g Olivenöl

Fertigstellung: Dunst für die Arbeitsfläche

Milch-Olivenöl-Mischung (1:1) zum Bestreichen

Sesam und oder Schwarzkümmel zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und 6 Minuten auf Stufe 2 zu einem weichen, aber elastischen Teig verkneten.
Der Teig soll sich zum größten Teil vom Schüsselrand lösen.
2. Den Teig abdecken und 30 Minuten reifen lassen.
Anschließend 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.
3. Aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 30 Minuten „akklimatisieren“ lassen
4. Den Teig in zwei Teile teilen, rund wirken und 30 Minuten ruhen lassen.
Den Backofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Jede Teigkugel zu einem runden Fladen mit etwa 1 cm Dicke auseinanderziehen.
Auf einen Bogen Backpapier legen und mit den Fingern tiefe Löcher in den Teig drücken.
6. Mit einer Milch-Olivenöl-Mischung bestreichen.
Sesam und oder Schwarzkümmel darüberstreuen.
7. Im heißen Backofen etwa 15 bis 20 Minuten mit wenig Dampf goldbraun backen.