

Pide Fladenbrot (lange Teigführung)

Zutaten 2 mittelgroße Brote

400 g Weizenmehl Type 550
100 g Weizenmehl Type 1050
10 g Salz
10 g Zucker
10 g Hefe
200 g Wasser
100 g Milch
50 g Joghurt
10 g Öl

Fertigstellung Dunst für die Arbeitsfläche
Milch-Öl-Mischung (1:1) und Milch zum Bestreichen
Sesam und oder Schwarzkümmel zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf Stufe 2 zu einem weichen, aber elastischen Teig verkneten.
Der Teig soll sich zum größten Teil vom Schüsselrand lösen.
2. Teig abdecken und bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten "anspringen" lassen.
Anschließend etwa 12 bis 15 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 etwa 30 bis 45 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.
Sofort nach dem Backen nochmals mit Milch abstreichen.

Pide Fladenbrot (kurze Teigführung)

Zutaten 2 mittelgroße Brote

400 g Weizenmehl Type 550
100 g Weizenmehl Type 1050
10 g Salz
10 g Zucker
20 g Hefe
200 g Wasser
100 g Milch
50 g Joghurt
10 g Öl

Fertigstellung Dunst für die Arbeitsfläche
Milch-Öl-Mischung (1:1) und Milch zum Bestreichen
Sesam und oder Schwarzkümmel zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf Stufe 2 zu einem weichen, aber elastischen Teig verkneten.
Der Teig soll sich zum größten Teil vom Schüsselrand lösen.
2. Teig abdecken und bei Raumtemperatur etwa 45 bis 60 Minuten reifen lassen.
4. Den Teig in zwei Teile teilen, rund wirken und 20 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.
Sofort nach dem Backen nochmals mit Milch abstreichen.