

## Pide Fladenbrot

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 6 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 30 Minuten ruhen lassen.  
Anschließend etwa 12 bis 15 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
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.  
Sofort nach dem Backen nochmals mit Milch abstreichen.