

Pide (Ramazan pidesi) Fladenbrot (lange Teigführung)

Zutaten 2 mittelgroße Brote

500 g Weizenmehl Type 550

10 g Salz

10 g Zucker

10 g Hefe

200 g Wasser

100 bis 120 g Milch

80 g Joghurt

Fertigstellung Dunst für die Arbeitsfläche

2-3 El Milch, 2-3 El Öl und Milch zum Bestreichen

Sesam und oder Schwarzkümmel zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und noch mal etwa 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 aus der Schüssel nehmen und in 2 gleichgroße Stücke teilen, rund wirken.
Jede Teigkugel auf ein Backblech mit Backpapier legen, abgedeckt etwa 30 bis 45 Minuten ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 220 ° C (Heißluft) vorheizen.
Milch und Öl verrühren.
Jede Teigkugel „satt“ mit der Mischung bestreichen.
Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken und dabei runde Fladen formen.
6. Mit Sesam und oder Schwarzkümmel bestreuen.
7. Im heißen Backofen etwa 15 bis 20 Minuten mit wenig Dampf goldbraun backen.
Sofort nach dem Backen nochmals mit Milch abstreichen.

Pide (Ramazan pidesi) Fladenbrot (kurze Teigführung)

Zutaten 2 mittelgroße Brote

500 g Weizenmehl Type 550

10 g Salz

10 g Zucker

20 g Hefe

200 g Wasser

100 bis 120 g Milch

80 g Joghurt

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 noch mal etwa 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.
3. Den Teig aus der Schüssel nehmen und in 2 gleichgroße Stücke teilen, rund wirken.
Jede Teigkugel auf ein Backblech mit Backpapier legen, abgedeckt etwa 20 bis 40 Minuten ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 220 ° C (Heißluft) vorheizen.
Milch und Öl verrühren.
Jede Teigkugel „satt“ mit der Mischung bestreichen.
Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken und dabei runde Fladen formen.
5. Mit Sesam und oder Schwarzkümmel bestreuen.
6. Im heißen Backofen etwa 15 bis 20 Minuten mit wenig Dampf goldbraun backen.
Sofort nach dem Backen nochmals mit Milch abstreichen.

Pide (Ramazan pidesi) Fladenbrot

Zutaten für 4 bis 5 kleine Brote

550 g Weizenmehl Type 550

10 g Salz

10 g Zucker

20 g Hefe

200 g Wasser

120 g Milch

80 g Joghurt

Fertigstellung Dunst für die Arbeitsfläche

1 Eigelb und 1 „guter“ Ei Joghurt

Sesam und oder Schwarzkümmel zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und noch mal etwa 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.
3. Den Teig aus der Schüssel nehmen und in 4 oder 5 gleichgroße Stücke teilen, rund wirken.
Teigkugeln auf 2 Backbleche mit Backpapier legen, abgedeckt etwa 20 bis 30 Minuten ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 220 ° C (Heißluft) vorheizen.
Eigelb mit dem Joghurt vermischen.
Jede Teigkugel „satt“ mit der Mischung bestreichen.
Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken und dabei runde Fladen formen.
5. Mit Sesam und oder Schwarzkümmel bestreuen.
6. Im heißen Backofen etwa 15 Minuten mit wenig Dampf goldbraun backen.