

Türkisches Fladenbrot

[Allgemein](#), [Brote](#)



- 400 g Milch
- 1 TL Zucker
- 1/2 Würfel Hefe (20g)
- 200 g Dinkelmehl Type 630
- 400g Weizenmehl Type 550
- 15 g Olivenöl ([Grichisches Olivenöl von Edelschmaus](#))
- 2 TL Salz ([Meersalz von Edelschmaus](#))
- 1 Eigelb
- Sesam
- Schwarzkümmel

Milch, Zucker und Hefe in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 vermischen.

Dinkelmehl, Weizenmehl, Öl und Salz zugeben und für 2Min./Teigstufe kneten.

Den Teig in die leicht geölte [Große Nixe](#) umfüllen und abgedeckt, an einem warmen Ort, für ca. 1 Stunde gehen lassen.

In dieser Zeit den [Großen runden Stein](#) leicht einölen.

Den Teig auf den [Großen runden Stein](#) füllen und flach drücken. Mit den Fingerspitzen kleine Vertiefungen in die Oberfläche drücken.

Den Fladen mit Eigelb bestreichen, hierfür ist ein [Silikonpinsel](#) sehr geeignet.

Anschließend mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen.

Für weitere 15 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Das Fladenbrot ca. 20 bis 25 Min. bei 200°C/Ober-und Unterhitze/untere Einlegeschiene backen.

Das fertige Fladenbrot mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.

Das Fladenbrot mit dem [Pizzaschneider](#) in 4 Teile zerteilen.

Die Fladenbrotstücke aufschneiden und nach belieben belegen.