

Türkisches Fladenbrot (dünn)

Zutaten (für 4 Brote)

- 200 g Mehl
- 10 g frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 1/3 TL Salz
- 100 ml Wasser (lauwarm)
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig **30 Minuten** ruhen lassen. Danach noch einmal mit der Hand durchkneten. In 4 gleich große Stücke zerteilen und zu Kugeln formen. Abgedeckt weitere **15 Minuten** gehen lassen. Die Teigkugeln mit einem Nudelholz hauchdünn zu kreisrunden Fladen (ca. 24 cm Durchmesser) ausrollen. In einer (gusseisernen) Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett von beiden Seiten backen. Die gebackenen Brote auf einem großen Teller stapeln und mit einem Tuch abdecken.

From:
<https://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:
https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:backen:tuerkisches_fladenbrot_duenn

Last update: **10.12.2024 08:01**

