

Platz 3: Ketex – Türkisches Fladenbrot (6,71 Punkte)



Die Überraschung kommt zum Schluß... Die Tester fanden den Geschmack flach und eindimensional – wennauch natürlich weit besser, als gekaufte Fladenbrote. Vielleicht jedoch ist ein neutraler schmeckendes Brot für würzige Füllungen sinnvoller? Außerdem ist es das mit Abstand unkomplizierteste Rezept, für Backanfänger bestens geeignet. Der Clou: Unsere türkische Gastköchin fand dieses Brot am besten.

Gesamtzutaten (für 3 Brote à 330 g)

- 70 g Milch, lauwarm
- 9,5 g Hefe
- 2 Prisen Zucker
- 415 g Wasser
- 690 g Weizenmehl 550
- 15,5 g Salz
- Olivenöl zum Einpinseln
- Sesam / Kreuzkümmel zum Bestreuen

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 10:00

Hefe-Vorgare

- 70 g Milch, lauwarm
- 2 Prisen Zucker
- 9,5 g Hefe

Mit dem Schneebesen aufschäumen und 15 Minuten abgedeckt stehen lassen.

Tag 1 – 10:20

Hauptteig

- Hefe-Zucker-Milch
- 415 g Wasser, lauwarm
- 690 g Weizenmehl 550

Zu einem weichen Teig verkneten, dann 15,5 g Salz hinzufügen. Insgesamt 18 Minuten langsam kneten. Den Teig für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tag 2 – 10:40

Den Teig in drei Teile teilen, vorsichtig zu Kugeln wirken, ohne den Teig zu entgasen. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Tag 2 – 11:15

Die Teiglinge werden jetzt nacheinander wie oben beschrieben geformt, mit bestem Olivenöl eingepinselt, mit Sesam und ggfs. Kreuzkümmel bestreut und gebacken.

Ketex rollt die Teiglinge mit dem Nudelholz aus (was bei dem recht hohen Hefeanteil womöglich kein Nachteil sein muß) und backt sie 15 Minuten bei 270°C, bei mir dauerte es nur 10 Minuten bei 280°C.