



Im Rahmen eines kleinen Pide-Contests habe ich dieses Rezept mit Joghurt und Manitobamehl entwickelt. Einen Bericht sowie alle vier Rezepte findet Ihr auf meinem Blog.

Da ich durchaus den Ehrgeiz habe, Euch möglichst gute Rezepte zu präsentieren, habe ich mein ursprüngliches, noch nicht sehr zufriedenstellendes Rezept einige Male verbessert, bis sowohl meine Testesser als auch ich vollständig zufrieden waren. Wer die Brote lieber etwas heller möchte, kann das Weizenmehl 1050 ganz oder teilweise durch Weizenmehl 550 ersetzen.

Es sind fluffige Fladenbrote mit einem breiten Geschmacksspektrum entstanden, die Kruste mit feinem Buttergeschmack. Der Joghurt verleiht eine leicht säuerliche Note, das Weizenanstellgut dient vor allem dem Geschmack. Die Brote sind sowohl zum Füllen etwa mit Dönerfleisch als auch als Beilage zu Mezze, also kleinen, orientalischen Gerichten und Vorspeisen, sehr gut geeignet. Ach ja, natürlich auch zum Grillen oder als Frühstücksbrote...

### **Gesamtzutaten** (für 3 Brote à 330 g)

- 355 g Wasser
- 190 g Joghurt (griechische Art)
- 5 g Hefe
- 260 g Weizenmehl 1050
- 75 g Weizenmehl Vollkorn
- 285 g Manitobamehl
- 12,5 g Salz
- 10 g Rohrzucker
- 12 g Anstellgut (Weizen)
- Butter zum Bestreichen
- Sesam / Kreuzkümmel zum Bestreuen

## **Zubereitung** (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

**Tag 1 – ca. 16:00**

### **Vorteig**

- 315 g Wasser, lauwarm
- 1 g Hefe
- 260 g Weizenmehl 1050

Vermengen und 16–18 Stunden bei Kellertemperatur reifen lassen.

**Tag 2 – 9:20**

### **Hauptteig**

- Vorteig
- 40 g Wasser
- 190 g Joghurt
- 4 g Hefe
- 12,5 g Salz
- 10 g Rohrzucker
- 75 g Weizenmehl Vollkorn
- 285 g Manitobamehl
- 12,5 g Salz
- 12 g Anstellgut Weizen

4 Minuten langsam, dann 8 Minuten schnell kneten. 30 Minuten Teigruhe.

**Tag 2 – 10:10**

Den Teig mehrfach dehnen und falten (stretch & fold), dann 30 Minuten ruhen lassen.

**Tag 2 – 10:40**

Den Teig wiederum dehnen und falten, dann für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Tag 3 – 10:40**

Den mittlerweile gut gereiften und stark aufgegangenen Teig in drei Teile teilen, vorsichtig zu Kugeln wirken, ohne den Teig zu entgasen. 30 Minuten abgedeckt akklimatisieren lassen. Den Ofen vorheizen.

**Tag 3 – 11:15**

Ein Töpfchen mit etwas Butter für einige Minuten in den heißen Ofen stellen, bis sie geschmolzen ist.

Nun die Teiglinge nacheinander zu Fladen formen und backen. Um den Teig nicht zu entgasen, sollten die Teigkugeln nicht mit dem Nudelholz ausgerollt, sondern behutsam mit den Fingerspitzen zunächst etwas flach gedrückt und dann – je nach Geschicklichkeit – auf der Arbeitsfläche oder in der Luft zu etwa 1 cm dicken Fladen ausgedehnt werden.

Mit leicht bemehlten Fingerspitzen über die gesamte Fläche kleine Mulden in den Teig drücken, dann mit der flüssigen Butter einpinseln und mit Sesam und ggfs. Kreuzkümmel bestreuen. Sofort auf den Schieber oder auf ein gut bemehltes Backblech legen. Sollten sich die Fladen noch nicht sehr flauschig anfühlen, diese noch 10 Minuten ruhen lassen.

Bei 280°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene 10 Minuten lang backen, bis die Fladen goldbraun sind. Bei niedrigerer Temperatur dauert es bis zu 15 Minuten.