



„RAMAZAN PIDESI“ - TÜRKISCHES FLADENBROT, WEICH UND SAFTIG

Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 3 gestr. TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 670 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 1 Würfel Frischhefe oder 2 Pkg Trockenhefe

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker

Zum Bestreuen:

Schwarzkümmel, Sesam

Zubereitung:

- Vermischt das Mehl mit dem Salz in einer Rührschüssel und fügt das Olivenöl hinzu.
- Löst die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auf und gibt die Mischung zum Mehl.
- Verarbeitet alles zu einem kompakten, etwas feuchteren Teig. Das könnt ihr per Hand oder mit der Küchenmaschine machen und knetet ruhig so lange es geht. Dabei solltet ihr nur so viel Mehl verwenden, wie im Rezept aufgeführt.
- Den Teig in einer leicht befetteten Schüssel und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30-45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Den Backofen auf 250°C O/U Hitze vorheizen und ein großes Backofenblech mit Backpapier auslegen.
- Das Backpapier bemehlen und darauf den gegangenen Teig geben, der nicht mehr geknetet wird.
- Auch von oben etwas bemehlen und dann mit den Händen so lange flach drücken bis ein großer 1-2 cm dicker Fladen entsteht.
- Ihr könnt den Teig auch in zwei Teile teilen und zwei kleinere Fladen machen. Diese sollten dann in zwei Blechen und nicht in einem gebacken werden.
- Dann deckt ihr den Fladen ab und lasst ihn 10-15 min gehen.
- Bestreicht ihn mit einer Mischung aus: 1 Eigelb, 1 TL Zucker, 1 EL Milch und 1 EL Olivenöl.
- Drückt mit den Fingerspitzen das typische Muster in die Oberfläche und bestreut ihn nach Wunsch mit Sesam oder Schwarzkümmel.
- Der Fladen wird ca. 13-16 min (je nach Dicke und Größe) bei 220°C O/U Hitze gebacken, bis er goldgelb ist. Die zwei kleineren Fladen brauchen etwas weniger Zeit im Backofen (zwischen 10 und 13 min). Wickelt ihn danach in ein sauberes Küchentuch. Serviert das Fladenbrot lauwarm.





„RAMAZAN PIDESI“ - TURSKA LEPINJA, MEKANA I SOČNA

Sastojci:

1 kg brašna (glatko)
3 vrhom ravne kašnice soli
2 kašice maslinovog ulja
670 ml mlake vode
1 kašica šećera
1 kocka svježeg ili 2 pak suhog kvasca

Za premazivanje:

1 žumanjak
1 kašica mlijeka
1 kašica maslinovog ulja
1 kašica šećera

Za posipanje:

ćurekot, susam



Priprema:

- U jednoj posudi pomiješajte brašno i so pa dodajte maslinovo ulje.
- Kvasac skupa sa kašnicom šećera rastopite u toploj vodi pa dodajte u brašno.
- Ručno ili pomoću kuhinjske mašine sa nastavcima za mijesenje tijesta, zamijesite kompaktno i ujedno ljepljivo/vlažno tijesto (ne dodajte više brašna nego u receptu navedeno).
- U malo nauljenoj posudi ostavite da tijesto nadolazi ca. 30-45 min dok se volumen ne udvostruči.
- Rernu zagrijte na 250°C stepeni gornji/donji grijači i obložite pleh od rerne pek papirom.
- Pobrašnite pek papir pa istresite na njega nadošlo tijesto, koje više ne mijesite.
- Tijesto još malo pobrašnite i sa gornje strane i rukama pritišćite dok ne formirate veliku lepinju od 1-2 cm debljine.
- Tijesto po želji možete i podijeliti na dva dijela i oblikovati dvije lepinje, koje se peku pojedinačno.
- Lepinju pokrijte kuhinjskom krpom i ostavite na toplom da nadolazi još ca. 10-15 min.
- Zatim je premažite miješavinom od 1 žumanjka, 1 kašnice šećera, 1 kašice mlijeka i 1 kašice maslinovog ulja.
- Prstima utisnite tipičnu mustru i pospite lepinju po želji sezamom ili ćurekotom.
- Lepinja se peče na 220°C gornji/donji grijači ca. 13-16 min (zavisno od debljine i veličine) dok ne poprimi zlatnožutu boju. Dvije manje lepinje se peku između 10 i 13 min.
- Nakon pečenja lepinju umotajte u kuhinjsku krpom i servirajte toplu.