

FLADENBROT (PIDE)

Posted on 21. Mai 2017





Heute habe ich für euch mein Rezept - Variante für ein richtig leckeres Fladenbrot bzw. Pide. Genau die richtige Beilage fürs Grillen, zu mediterranen Gerichten oder einfach als Grundlage für leckeres Sandwiches.

Für uns gehört Fladenbrot bzw. Pide besonders im Sommer zu unseren Lieblings-Brotten und kommt regelmäßig auf den Speiseplan, in allen möglichen Kombinationen. Alternativ zum Fladenbrot (Pide) backe ich uns übrigens im Sommer auch gerne mein [Pizzabrot](#).

Das Fladenbrot ist in der Zubereitung sehr unkompliziert und die meiste Arbeit macht der Teig alleine. Eine über Nacht Variante habe ich diesmal auch wieder mit dabei, bei der Teig bequem am Vorabend zubereitet werden kann und dann am nächsten Tag nach etwas Gehzeit gleich gebacken werden kann.

Die Krume wird bei diesem Rezept sehr locker und soft, dabei aber nicht trocken.

Wer übrigens lieber eine eher glänzende Oberfläche wünscht, kann das Fladenbrot auch mit einem verquirltem Eiklar bestreichen, statt mit dem Milch-Joghurt-Öl Gemisch.

In traditionellen Pide-Rezepten habe ich bisher zwar dieses "glänzen" nicht gesehen, aber im türkischen Supermarkt hat das angebotene Pide meistens diesen Glanz.

Wenn bei euch etwas von dem Fladenbrot übrig bleiben sollte, schmeckt es auch am nächsten Tag aufgetoastet auch noch sehr gut. Dazu sollte es dann aber nicht offen liegen bleiben, damit es nicht austrocknet. Ich hatte es in meinem Tontopf aufbewahrt. Es war allerdings nur ein kleines Stück, mehr ist nicht übrig geblieben...???? (Das hätte sich dann zum Einfrieren auch nicht mehr gelohnt.????) Falls ihr lieber 4 kleine Fladenbrote aus dem Rezept backen wollt, verkürzt sich die Backzeit natürlich entsprechend. Probiert dieses leckere und einfache Fladenbrot - Rezept unbedingt mal aus...♥







Zutaten:

(für ein großes Fladenbrot)

- 450g Mehl (Type 550)
- 150g Wasser, lauwarm (bei der Über-Nacht -Variante kalt)
- 150g Joghurt (Ich hatte einen mit 3,5 % Fett)
- 10g Hefe, frisch
- 60g Lievito Madre aus dem Kühlschrank (oder statt dessen 5g Hefe mehr)
- 30g Olivenöl
- 8-10g Salz
- 5g Zucker

zum bestreichen für das Fladenbrot:

- 1 El Milch
- 1 El Joghurt
- 1 El Olivenöl

zum Bestreuen:

- Sesam und Schwarzkümmel

Zubereitung:

- Die Hefe mit dem Lievito Madre und dem Zucker in dem Wasser in einer Rührschüssel auflösen. **Thermomix:** 2 Min./ Stufe 2 mischen.
- Alle weiteren Zutaten für den Teig in die Rührschüssel geben und ca. 10 Minuten mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer mit dem Knethacken kneten. **Thermomix:** 8 Minuten/ Teigknetstufe verkneten lassen.
- Den Teig in einer sehr gut eingöhlten Schüssel abgedeckt gehen lassen, wahlweise für:
 - *1 Stunde Zimmertemperatur **oder***
 - *10-12 Stunden im Kühlschrank (dann kaltes Wasser für den Teig verwenden.)*
- Nach der Gehzeit den Teig vorsichtig ein mit Backpapier belegtes Backblech oder einen auf den Pizzastein o.ä. gleiten lassen. (Durch die gut geöhlte Schüssel flutscht er raus.) Bitte nicht mehr kneten! Nur noch leicht in Form schieben, so das der Teigfladen etwa einen Durchmesser von 25 cm hat.
- In einem Schälchen je 1 EL Milch, Joghurt und Olivenöl verrühren und den Teigfladen vorsichtig damit bestreichen.
- Dann drückt ihr den Teig ringsherum mit den Fingern so ein, dass eine Art Rand entsteht. In der Mitte drückt ihr den Teig einfach mehrmals tief ein.
- Anschließend mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen und...
- **ENTWEDER** bei Zimmertemperatur etwa 60 Min. gehen lassen und dann im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-Unter-Hitze (180°C Heißluft) ca. 30 Minuten bis zur gewünschten Bräune backen.
- **ODER** 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen und dann im kalten, nicht vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-Unter-Hitze (180°C Heißluft) für 35-40 Minuten bis zur gewünschten Bräune backen.
- Jeder Ofen backt etwas anders, daher kann die Backtemperatur und -zeit bei euch etwas abweichen.
- Nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und dabei mit einem Geschirrtuch abdecken.



♥ Viel Spaß beim Nachbacken! ♥