



Türkisches Brot

türk ekmeği

Türkisches Brot, ist ein weiches und luftiges Brot mit einer milden, leicht süßlichen Note durch die Sahne und eine cremige Textur. Durch die Hefe und die lange Gehzeit wird das Brot besonders weich und luftig. Das Salz im Teig sorgt für eine ausgewogene Würze, die den milden Geschmack der Sahne ergänzt. Das Brot bekommt eine schöne goldbraune Kruste, die leicht knusprig ist, während das Innere weich bleibt.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen: 2 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

½ Packung Hefe

200 ml Sahne

1 Kilogramm Weizenmehl

1 TL Salz

300 ml Wasser

Vorbereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig herstellen, danach bei Zimmertemperatur 1 bis 1 ½ Stunde gehen lassen.

Zubereitung

Den Arbeitsplatz mit Mehl bestreuen und den Teig ausrollen, der Teig sollte ca. 4 cm hoch sein. Auf ein gefettetes Blech geben und noch einmal für ca. eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Zum Schluss das Blech im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 bis 25 Minuten backen.