Türkisches Fladenbrot mit Kartoffeln und Feta

Zutaten
600g Weizenmehl Typ 550
20g Hefe
100g Milch, Zimmerwarm
210g Wasser, handwarm
90g Sonnenblumenöl
1 Ei
3 EL Petersilie, getrocknet, oder frisch, grob gehackt
1 TL Zucker
12g Salz
3 gekochte, kalte Kartoffeln, 250g vom Vortag
120g Feta - Käse
Sesam und Schwarzkümmel zum Bestreuen
1 Eigelb mit 2 EL Wasser vermischt zum bestreichen

So funktioniert es!

Milch, Wasser, Zucker in die Rührschüssel geben, und darin die Hefe lösen.
200g von dem Mehl in die Flüssigkeit rühren. Es entsteht ein dünner Teig.
So stehen lassen, bis die Hefe anspringt.

So geht es weiter!
Restliches Mehl, ein Ei, Öl, Salz zu dem dünnen Brei in die Rührschüssel geben.
Mit der Küchenmaschine, kurz kneten, sodass alle Zutaten einen weichen Teig ergeben

Feta und Kartoffeln, macht aus dem Brot etwas Besonderes!
Die kalten Kartoffeln, am besten vom Vortag, mit der Gabel zerdrücken
Es dürfen gerne Stückchen von 1 – 1,5cm Größe dabei sein.
So zerkleinert zum Teig geben.
Den Feta - Käse ebenfalls zerbröselt und die Petersilie zum Teig geben.
Von Hand in den Teig arbeiten.
Dafür den Teig am Rand hochziehen und zur Mitte falten, bis Kartoffel, Käse und Petersilie gleich mäßig im Teig verteilt sind. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
Nach dieser Zeit den Teig in der Schüssel noch mal dehnen und falten.
Den Teig vom Rand hochziehen und zur Mitte falten, zwei Runden
Den Teig wieder abdecken und weitere, mindestens 60 Minuten gehen lassen

So geht es weiter!
Den Teig, aus der Schüssel, auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen.
Kurz, ohne viel Gas aus dem Teig zu drücken, den Teig 1x von außen nach innen falten.
Den zur Kugel geformten, weichen Teig, auf den kalten Pizzazauberer oder Zauberstein setzen.
Durch Ziehen und leichtes drücken die Teigkugel etwas 3 – 4 cm dick ausziehen.
Mit nassen Fingerspitzen, das typische Gitter - Muster in den Teig drücken.
Das Eigelb - Wasser Gemisch, mit einem Silikonpinsel, auftragen und abschließend mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen.

Backen bei 180 -190C O/U!
Im unterm Teil, des vorgeheiztem Backofen für 35 – 40 Minuten, goldbraun backen.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481