

Fladenbrot mit Ayran

Zutaten:

300 g Ayran
10 g Hefe
1 TL Rübenkraut
450 g Dinkelmehl Typ 630
15 g Butter
2 TL Salz

Zum Einstreichen:

15 g Ayran

Sesam oder Schwarzkümmel zum Bestreuen



Zubereitung:

Ayran, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen.

Mehl und Salz zugeben - 1 Min./Teigknetstufe, danach erst die Butter zufügen und diese nochmals 1 Min. unterkneten. Nun den Teig in eine geölte Schüssel umfüllen und an einem warmen Ort mindestens 1,5 Stunde gehen lassen (bis sich der Teig mindestens verdoppelt hat).

Großer runder Stein leicht fetten und den Teig mit Hilfe des Teigrollers auf dem Stein ausrollen. Alternativ können natürlich auch 2-4 kleinere Fladen gebacken werden.

Mit den Fingerspitzen oder dem Stil eines Rührlöffels kleine Vertiefungen in die Oberfläche drücken.

Ayran in eine Elfe geben und die Fladen damit bestreichen. Zum Schluss mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen und Fladen weitere 15 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 240°C vorheizen.

Beim Einschießen kräftig schwaden und Temperatur auf 210 Grad zurückdrehen.

Fladenbrote im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten (220°C) backen.

Verwendete Produkte: große Nixe, Teigunterlage, Teigroller, großer runder Stein, kleine Elfe, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN