

## Türkisches Fladenbrot mit Ayran

### Zutaten:

300 g Ayran  
10 g Hefe  
1 TL Rübenkraut  
450 g Weizenmehl Typ 550  
15 g Butter  
2 TL Salz

### Zum Einstreichen:

1 EL Joghurt  
1 EL Milch  
1 EL Öl

Sesam oder Schwarzkümmel zum Bestreuen



### Zubereitung:

Ayran, Hefe und Rübenkraut 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).

Pizzazauberer plus leicht fetten und den klebrigen Teig mit den Fingern auf dem Stein kreisrund verteilen. Alternativ können natürlich auch 2-4 kleinere Fladen gebacken werden.

Joghurt, Milch und Öl in eine Elfe geben und gut vermischen. Mit 3 Fingerspitzen immer wieder in das Gemisch gehen und kleine Vertiefungen in die Oberfläche des Teiges drücken.

Mit der restlichen Mischung den Fladen mit einem Silikonpinsel bestreichen. Zum Schluss mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen und den Fladen weitere 15 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 240°C vorheizen.

Beim Einschließen kräftig schwaden und Temperatur auf 210 Grad zurückdrehen.

Fladenbrot im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten (210°C) backen.

**Verwendete Produkte:** große Nixe, Teigunterlage, Pizzazauberer plus, kleine Elfe, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN