Würzige(s) Fladen(brot)

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

500 g	Weizenmehl, instant
1 Btl	Trockenhefe
1 TL	Salz
1 TL	Piment, gemahlen
1 TL	Rosmarinnadeln, gehackt
1 TL	Basilikum, gehackt
1 TL	Knoblauch, gehackt
1 TL	Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
1 TL	Zucker
4 St	Peperoni, entkernt, gehackt
250 ml	Wasser
130 ml	Olivenöl
4 EL	Milch
4 TL	Sesam, geschält
2 TL	Schwarzkümmel

Zubereitung

In der Küchenmaschine mit den Knethaken das Mehl mit der Hefe gut vermischen.

Bei laufender Maschine alle Zutaten nach und nach zugeben und langsam das Wasser und 100 ml Olivenöl zulaufen lassen. Alles gut und gründlich durcharbeiten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort (auf im Ofen bei ca. 80° C) so lange gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat – ca. 30 – 40 Minuten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig nochmals durchkneten und halbieren. Jede Hälfte zur Kugel formen und abgedeckt weitere 8 – 10 Minuten gehen lassen.

Jede Kugel rund (ca. 20 cm Durchmesser) oder oval (15 x 30 cm) ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Fladen abgedeckt nochmals 10 – 15 Minuten gehen lassen

Schließlich die Fladen mit Milch bestreichen und mit reichlich Ölivenöl beträufeln.

Je nach Laune und Geschmack mit Sesam und dem Schwarzkümmel bestreuen. Letzterer ist in türkischen Lebensmittelgeschäften erhältlich.

Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 200° C Umluft (oder bei 225° C Elektro) ca. 20 Minuten backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Die äußerst würzigen Fladen sind vielseitig verwendbar und passen zur allerlei heimischen wie ausländischen Gerichten. Natürlich auch solo - oder mit diversen Aufstrichen.

Besonders geeignet zu Lende an Grappa mit würzigen Fladen – (siehe auch dort unter I 03)