Einfache Brotfladen
Pide

Fladenbrot, auch bekannt als Pide, ist ein traditionelles, weiches und luftiges Brot, das in der türkischen Küche sehr beliebt ist.Pide hat eine weiche, luftige Textur, die durch die Verwendung von Hefe und eine lange Gehzeit erreicht wird.
Die Oberfläche ist oft goldbraun gebacken und mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreut, was dem Brot eine leicht nussige Note verleiht.
Der Geschmack ist mild, aber durch die Zugabe von Olivenöl und manchmal Joghurt oder Milch im Teig erhält es eine leichte, angenehme Aromatik.
Pide kann pur genossen oder mit verschiedenen Füllungen wie Käse, Hackfleisch oder Gemüse belegt werden.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Weizenmehl
125 ml Milch
1 Prise Zucker
30 g Hefe
100 g Butter
2 Ei(er)
1 EL Salz
3 EL Olivenöl
2 Eigelb
4 EL Wasser
1 EL Kümmel
1 EL Salz grob
1 EL Koriander

Vorbereitung
Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Milch handwarm erwärmen, den Zucker einrühren und die Hefe hineinbröckeln. Die Hefemilch 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Anschließend die Hefemilch mit der Butter, den Eiern, dem Salz, dem Olivenöl zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verschlagen. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Zubereitung
Nochmals kräftig durchschlagen und erneut 30 Minuten gehen lassen. Anschließend portionsweise kleine Kugeln abdrehen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Ein Backblech mit etwas Olivenöl ausfetten und die Teigfladen darauf legen. Das Eigelb mit Wasser verrühren und die Teigfladen damit bestreichen. Anschließend mit Kümmel, grobem Salz und Korianderkörnern betreuen. Nochmals 10 Minuten gehen lassen und im auf 180° C Grad

© 2026 coquina.de

vorgeheizten Backofen je nach Größe 15 bis 20 Minuten ausbacken.

© 2026 coquina.de