

Türkisches Fladenbrot mit Acili Ezme und Haydari

Türkisches Fladenbrot

Teig: 1 kg Weizenmehl 550, 700 ml lauwarmes Wasser, 100g Joghurt. 4 TL Trockenhefe, 20 g Salz
Zum Bestreichen : 4 Eigelb, 50 g flüssige Butter, 80 ml Wasser, Sesam, Schwarzkümmel

1. Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten.
Der Teig 30 Minuten gehen lassen, dann in 2 Teile teilen und zu Kugeln formen
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und den Teig zu Fladen ausrollen
3. Mit einem feuchten Tuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen
4. Eigelb, Wasser und Butter vermengen
5. Ofen auf 220°C vorheizen. In der Zwischenzeit Ei & Joghurt verrühren
6. Nun die Finger in die Eigelbmasse tauchen und ein Muster in den Teig drücken
7. Nun den Fladen mit der Eimasse bestreichen und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreichen
8. Für 15-20 Minuten in den Backofen geben
9. Alternativ kann man den Teig auf dem Grill-Pizzastein backen / Dafür den Grill auf 300°C vorheizen und dann bei fallender Temperatur backen
10. Brote direkt nach dem Backen mit einem nassen Geschirrtuch abdecken und 5 Minuten abkühlen lassen.

Acili Ezme

5 Spitzpaprika, 2 rote Zwiebel, 2 rote Peperoni, 1 Knolle frischer Knoblauch, 1 TL Kreuzkümmel
4 Tomaten, 30 g Petersilie, 6 EL Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

1. Den Holzkohlegrill anfeuern
2. Knoblauchknolle im Ganzen in das Feuer werfen
3. Etwa 5 Minuten garen lassen, heraus nehmen, vorne abschneiden und ausdrücken
4. Spitzpaprika ins Feuer werfen bis Sie von außen komplett schwarz sind
5. Herausnehmen, verbrannte Haut abziehen und das Kerngehäuse entfernen
6. Das übrig gebliebene Fruchtfleisch fein hacken
7. Die Tomaten ebenfalls kurz in die Glut werfen, herausnehmen und abziehen
8. Kerngehäuse entfernen und ebenfalls fein hacken
9. Rote Zwiebel und Knoblauch in sehr feine Würfel schneiden
10. Petersilie fein hacken und nun alle Zutaten vermengen
11. Mit Olivenöl, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Haydari (Joghurt-Käse-Dip)

3 Zehen Knoblauch, 4 Stiele frische Minze, 8 Stiele frischer Dill, 500 g türkischer Joghurt 10%, , Zitronensaft nach Geschmack, 400 g Salzlakenkäse (Beyaz Peynir) (schwarzer Pfeffer gestoßen zum Abschmecken)

1. Knoblauch, Minze, und Dill fein hacken.
2. Käse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken.
3. Joghurt dazu geben und gut verrühren. Dabei mit einem Löffel den Käse an den Gefäßrand drücken, damit er sich gut mit dem Joghurt vermischt
4. Mit Zitronensaft und etwas schwarzem Pfeffer abschmecken

Die Haydari Käsecreme mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen zu lassen.
Mit etwas Olivenöl beträufelt servieren