

Pikanter Vollwert-Strudel

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot

1/2 Päckchen Trockenbackhefe
375 g Mehl
1 ts Zucker
1 ts Salz
1/8 l lauwarmes Wasser
1 Eigelb
1 tb Kondensmilch
2 tb Sesamsamen

Hefe unter das Mehl mischen. Zucker, Wasser und Salz zugeben und gut verkneten. Mit Tuch bedeckt etwa eine Stunde gehen lassen. Teig dann durchkneten in 8 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Auf bemehlter Arbeitsfläche 5 min. ruhen lassen, zu 1cm dicken Fladen auswellen, und mit Tuch bedeckt nochmal gehen lassen (so halbe Stunde). Eigelb und Milch verquirlen, und die Fladen damit bepinseln. Den Sesam darüberstreuen und gleich ab mit dem Ganzen auf einem eingefettetem Blech in den vorgeheizten Ofen. In 10 Minuten sollten die Brote bei :225 Grad (Gas Stufe 4) hellgelb gebacken sein.

:8 Stück haben ca. 920 kJ.

** Gepostet von Gregor Becker Date: Sat, 10 Sep 1994

Erfasser: Gregor

Datum: 18.10.1994

Stichworte: Brot, Pitah können sie nicht besser schmecken als aus den dampfenden Ofen der vielen kleinen Pitah- Bäckereien.

Es gibt zahllose Pitah-Rezepte, je nach ihrer Herkunft mit kleinen Nuancen in den Zutaten. Nachfolgendes Rezept beschreibt einen einfachen Pitahteig, der sich am besten zum Ausprobieren eignet.

Hefe und Zucker mit der Hälfte des Wassers verrühren, einige Minuten stehen lassen, bis sich Blasen bilden. Mehl, die Hälfte des Öls, Salz und restliches Wasser hinzufügen, die Zutaten gut vermengen. Einen glatten, elastischen Teig kneten; daraus eine Kugel formen, in Öl wälzen. Eine Stunde in einer Schüssel ruhen lassen.

Den Teig durchkneten, achtteilen, daraus Kugeln formen. Die Teigkugeln eine halbe Stunde ruhen lassen. Derweil den Backofen auf hoher Stufe vorheizen.

Die Teigkugeln mit Mehl bestäuben, dünn ausrollen und auf zwei warme, mit Öl gefettete Backbleche verteilen. Nicht zu nahe beieinander, weil der Teig aufgeht! Die Bleche mit Tüchern bedecken, eine halbe Stunde zur Seite stellen.

Die Fladenbrote werden kurz im sehr heißen Ofen auf der unteren Schiene gebacken, bis sie aufgehen und hellbraun aussehen. Aus dem Ofen nehmen, jede Pitah in Alufolie einschlagen. Nach 15 Minuten ist das Brot abgekühlt und zusammengefallen; im Innern ist eine flache Luftblase entstanden.