



Rezeptkarte

Fladenbrot mit Zatar

 **Altes Gewürzamt**
Fam. Holland

Fladenbrot mit Zatar

Zutaten (6 Stück):

Vorteig: 120 g Weizenmehl 550, 120 g Wasser (kalt), 0,1 g Hefe

Hauptteig: 680 g Weizenmehl 550, 240 g Wasser (warm), 240 g Milch, 32 g Olivenöl, 20 g Salz, 6 g Hefe, 2 TL Zatar, Vorteig

Eistreiche: 2 Eigelbe, 40 ml Milch, 2 TL Zatar

Zubereitung (ca. 3 Std. am Backtag, insgesamt ca. 28 Std.):

Tag 1: Für den Vorteig die Zutaten mit dem Handrührgerät vermengen und 12 Stunden bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lassen.

Tag 2: Alle Zutaten für den Hauptteig mit dem Handrührgerät vermischen. Zunächst 5 Minuten bei niedrigster Stufe und danach 10 Minuten auf Stufe 2. Nun den elastischen und glatten Teig für 30 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lassen, anschließend nochmals durchkneten und für weitere 12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen. Das Volumen sollte sich in dieser Zeit verdoppeln.

Tag 3: Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 6 Stücke mit je ca. 250 g portionieren. Zu Kugeln formen und 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Dabei nach einer Stunde alle Kugeln umdrehen, mit den Fingerspitzen tief eindrücken, dabei die Teiglinge auf 2 cm Höhe und auf ca. 20 cm Durchmesser ausziehen.

Das Eigelb mit der Milch und dem Zatar verrühren. Die Fladenbrotteiglinge damit bestreichen und bei 250°C Heißluft in den vorgeheizten Ofen geben. Nach ca. 2-3 Minuten auf 230°C reduzieren und 9-10 Minuten fertig backen.