



Turks brood

Bak zelf een zacht Turks brood met dit eenvoudige brood recept. Serveer het Turks brood met een lekkere zelfgemaakte tapenade, maak er een pizza mee of beleg het met kip.

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Levure 3x 7g

1-50-100101

1,09 €



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733

3,95 €



Patisserie Pinceau en Silicone 27cm

P10312

1,99 €

Ingrediënten

- 500 g Molino Pasini Bloem Type 2
- 9 g gist
- 1 theelepel suiker
- 250 ml lauw water
- 6 g zout
- 4 eetlepels olijfolie
- Melk
- Sesamzaadjes

Overige benodigdheden

- Plastic folie

Stap 1: Start met het maken van het deeg

Doe 500 gram Molino Pasini Bloem, 9 gram gist, suiker, zout en olijfolie in een mengkom. Zorg ervoor dat de gist en het zout elkaar niet raken, strooi dit allebei aan een andere kant van de mengkom. Zet dit onder de mixer met een deeghaak en kneed dit in 10-12 minuten tot een deeg. Het deeg moet een beetje veren als je er op drukt.

Stap 2: Laat het deeg rijzen

Dek de kom af met plastic folie en laat het op een warme plek 1 uur rijzen. Je kan hier ook de oven voor gebruiken. Zet de oven op 30°C en zet een bakje water op de bodem.

Stap 3: Vorm het deeg

Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier en strooi er wat bloem op. Haal het deeg uit de kom en vorm er op de bakplaat een rond plat brood van door het deeg plat te duwen. Laat dit nogmaals 15 minuten rijzen. Smeer de bovenkant van het deeg in met wat melk en strooi er wat sesamzaadjes overheen. Met een scherp mesje maak je strepen in het deeg.

Stap 4: Brood bakken

Verwarm de oven voor naar 240°C (heteluchtoven 220°C). Bak het brood in 15 minuten goudbruin. Het brood is gaar als je op de onderkant tikt en het brood hol klinkt. Zo niet, dan bak je het nog even een paar minuten.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.