

Türkisches Fladenbrot

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



Zutaten

1.000 g	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
1.100 g	Wasser
120 g	Speiseöl
30 g	Salz
40 g	Hefe oder
20 g	Trockenhefe

Rezeptur für 4 Brote à ca. 550 g

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig kneten.

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Mit nassen Händen runde Brote formen und auf dem Backblech flach drücken. Mit Sesam bestreuen und mit einem Messer rasterförmig einschneiden.

Garzeit: ca. 45 – 60 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten
im vorgeheizten
Rohr

Backtemperatur: 220 °C