



Turks brood



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

230 ml melk
230 ml water (warm)
3 eetlepels olijfolie
1 theelepel suiker
1/2 theelepel zout
2 1/2 theelepels gedroogde gist
1 eiwit
675 gram witte bloem (+ extra)
1 eetlepel yoghurt
1 eetlepel water
2 eetlepels sesamzaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een grote kom de melk met het water, de olijfolie, de suiker, het zout, de gist en het eiwit.
Voeg beetje bij beetje de bloem toe en meng tot een homogeen deeg.
- 2.** Dek af met een theedoek en laat 30 minuten rijzen op een warme plek.
Bestrooi het werkvlak lichtjes met bloem en stort het deeg hierop uit. Verdeel in 4 stukken. Neem 2 bakplaten en bekleed ze met bakpapier. Leg op elke bakplaat 2 stukken deeg.
- 3.** Dek af en laat nog 20 minuten rijzen.
Verhit intussen de oven tot 200 °C. Zet onderaan, op de bodem van de oven, een lege ovenschaal.
- 4.** Druk elk bolletje deeg plat tot een langwerpige brood met een dikte van ± 1,5 cm. Maak met je vingers enkele 'holletjes' in het deeg. Bestrooi met sesamzaadjes en zet in de oven.
Vul de lege ovenschaal met kokend water.



5. Bak 18 minuten, of tot de broodjes goudbruin zijn.

Haal de broden uit de oven en bedek ze meteen met een vochtige theedoek. Door de stoom zal het brood luchtig en zacht zijn.