



T-EV-A Kochabend am 20.01.2016

Pide ~ Fladenbrot

Pide (griech. *Pita*) ist ein weiches Fladenbrot, das im türkischen und griechischen Raum sehr verbreitet ist und faktisch als Beilage zu allen Mahlzeiten dient. Es wird mehrmals täglich frisch aus Hefeteig gebacken. Bei uns bekannt wurde das Brot u.a. durch Gyros.

Über die Herkunft des Wortes gehen die Meinungen auseinander.

Zutaten für 6 Fladenbrote:

2700 g
Mehl
6 TL
Salz
6 Päckchen
Trockenhefe
1800 ml
lauwarmes Wasser
nach Belieben noch Pfeffer, Brotgewürz, Sesam und Schwarzkümmel
6 EL
Hartweizengrieß
zum Bestreichen und Bestreuen:
3 Stk.
Ei
Olivenöl
Sesam
Schwarzkümmel
3 TL Zucker

Zubereitung:

1. Die Menge reicht für sechs große Fladenbrote: Mehl, Salz, Trockenhefe, Zucker in einer Schüssel vermengen. Lauwarmes Wasser unterrühren und alles kräftig durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht, der nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Zugedeckt an einem warmen Ort für eine halbe Stunde gehen lassen.
2. Teig mit bemehlten Händen nochmal kurz durchkneten, dann in zwei gleich große Hälften teilen und daraus auf einer mit Mehl und Grieß bestreuten Arbeitsfläche zwei Fladen formen (einfach mit den Händen flachdrücken). Durchmesser jeweils ca. 25 cm.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Fladen auf das Blech legen. Nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen. Mit eingölten Fingerspitzen ein Rautenmuster in die Fladen drücken. Ei, Zucker und 1 EL Olivenöl verquirlen und die Brote mit dieser Mischung bepinseln. Dann mit Schwarzkümmel, Sesam und grobem Meersalz bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Nach ca. 5 Minuten den Ofen öffnen und eine 1/4 Tasse kaltes Wasser auf den Ofenboden schütten. Türe schnell wieder schließen, damit der Wasserdampf in die Brote ziehen kann. Dann zu Ende backen lassen.
5. Wer die Brote gern "würziger" mag, gibt einfach bei der Herstellung des Teiges noch etwas Brotgewürz, Pfeffer, Sesam und Schwarzkümmel dazu.
6. Die Fladenbrote eignen sich perfekt als Beilage für alle arabischen Gerichte. Man kann die Fladen auch bereits am Vortag backen (nach dem Backen 10 Minuten auskühlen lassen) und in ein Tuch gehüllt in einer Plastiktüte aufbewahren. Dann vor dem Servieren im vorgeheizten Backofen einige Minuten (ca. 3) bei 200 - 220 Grad aufbacken.

