

Lepinje

Bosnisches Fladenbrot



Die Zutaten:

½kg Mehl
2 TL Salz
200ml Milch
100ml Wasser
1 Würfel Hefe
1EL Zucker
5 EL Joghurt

Sesamsamen

Einweghandschuhe
Speiseöl

Eine Besonderheit sei hier schon einmal vorab verraten: der Teig ist sehr klebrig, dass soll er auch sein.



Wenn etwas übrig bleibt:

- Das Brot lässt sich gut einfrieren.
- In einem Tuch eingewickelt lässt es sich ein - zwei Tage aufbewahren.
- Alternativ kann man das Fladenbrot auch mit Kümmel bestreuen.

Die Zubereitung:

- Die Milch und das Wasser lauwarm erwärmen.
- Zucker hinzu geben und die Hefe darin auflösen, gehen lassen bis Blasen entstehen.
- Das Mehl mit dem Salz und dem Joghurt in eine Rührschüssel geben.
- Die Flüssigkeit hinzu geben und alles zu einem Teig verkneten.
- Der Teig ist sehr zäh und kleberig, dass soll er aber auch sein.
- Abgedeckt für 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Den Backofen auf 220°C (Ober-Unterhitze) vorheizen.
- Die Backbleche mit Backpapier belegen oder mit Backtrennmittel bestreichen.
- Die Handschuhe anziehen, mit Speiseöl einreiben.
- Etwas Teig aus der Schüssel mit dem aufgegangenen Hefeteig zupfen und ein flaches Fladenbrot formen.
- Auf das Backblech legen und so den Teig weiter formen.
- Sesamen auf die Fladenbrot streuen.
- Die Teiglinge in den Backofen geben und ca. 10 Minuten backen.



QR-Code scannen und Video schauen!

