

LAVASH - NACH KURDISCHEM FAMILIENREZEPT

Für 12 große Fladenbrote

Für den Teig

1.000g Weizenmehl Type 550

40g Öl

10g Zucker

22g Salz

650g Wasser

Außerdem

Mehl zum Ausrollen

Ideal:

Dünner Rollstab ("Oklava" oder
"Tir")

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten zu einem festen und geschmeidigen Teig verkneten. Eine Ruhezeit ist mangels Triebmittel nicht erforderlich. Um die Verquellung des Mehls zu optimieren, den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Teiglinge von 120g pro Stück abstechen und rund schleifen.

Mit dem Rollholz auf ca. 3-4mm Stärke ausrollen.

Faltenfrei mit dem Rollholz auf einen Fladenbäcker oder Crepe-Bäcker auflegen. Immer wieder wenden, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist.

Für's Backen in der Pfanne: Teiglinge deutlich im Gewicht verringern - eher auf 80g gehen.

Für's Backen im Ofen: Ofen auf höchster Stufe aufheizen und gerollten Fladen mit Rollholz in den Ofen geben. Bitte Handschuhe benutzen, um Verbrennungen zu vermeiden!

Nach dem Backen: Für knusprige Fladen einfach übereinander stapeln. Für weiche Fladen: Gebackene Brote sofort in feuchte Tücher oder eine Tüte geben. ggf kurz mit Wasser besprühen.

Die Fladen halten sich mehrere Tage.