



TURKS BROOD

Turks brood met griesmeel (semolina) is een heerlijk luchtig platbrood met een goudbruine, iets knapperige korst. Door de toevoeging van (harde) tarwegriesmeel krijgt het brood een karakteristieke smaak en structuur. Het wordt vaak bereid met bloem, griesmeel, gist, olijfolie, water en afgemaakt met sesamzaad. Bron: Ellouisa & Vaassen Actief



Ingrediëntenlijst (voor het deeg)

- 500 gr Lelie's Griesmeel (fijn) (of 250 gr Griesmeel én 250 gr Lelie's Tarwebloem)
- 2 theelepels (10 gr) zout
- 14 gr gedroogde gist
- 10 ml handwarm water
- 350 ml lauw water
- 50 ml olijfolie
- 1 eierdooier
- 1 eetlepel (15 gr) suiker
- 1 scheutje olijfolie
- sesamzaad

Bereiding

- In 10 ml handwarm water de gist oplossen.
- Meng griesmeel en zout in een grote kom en maak een kuiltje voor het gistmengsel.
- Doe het gistmengsel, water en olijfolie erbij en roer dit goed door elkaar.
- Kneed daarna het deeg op een met bloem bestoven aanrecht tot een soepele bal. Je moet een soepel deeg hebben anders nog een scheutje water toevoegen.
- Deze op een lauwwarme plaats onder een theedoek 1 tot 1.5 uur laten rijzen.
- Maak hier op een met bakpapier bekleedde bakplaat een platte koek van en laat het onder een theedoek weer 30 min rijzen.
- Meng de eierdooier met de suiker en een scheutje olijfolie en smeer het brood hier mee in.
- Prik met een satéprikker diverse gaatjes in het brood en strooi het sesamzaad erover heen.
- Oven voorverwarmen op 200 °C en het brood afbakken in 20-30 min.
- Brood moet hol klinken. Af laten koelen op een rooster.

Tot Slot

- De Turkse naam voor dit type brood is pide. Een plattere en daardoor minder luchtige variant heet lavash.
- Het wordt gebakken bij een hoge temperatuur, waardoor het een dunne korst heeft. Turks brood is moeilijk te bewaren. Het brood kan het beste worden geconsumeerd op de dag van aankoop.