Somun Ekmek – türkisches Stangenbrot

Zutaten Vorteig

- 1 TL Zucker
- 1 PK Trockenbackhefe
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 120 g Weizenmehl Type 550

Zutaten Hauptteig

- 450 g Weizenmehl Type 550
- 275 ml lauwarmes Wasser
- 10 g Salz



Zubereitung

- Für den Vorteig: Zucker und Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, Mehl hinzufügen, mit einem Teigspachtel zu einem glatten Teig verarbeiten, mit einem Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Für den Hauptteig: Mehl und Wasser mit einem Teigspachtel zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten, mit einem Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
- Nach der Ruhezeit: Vor- und Hauptteig mit Salz zu einem glatten, weichen Teig kneten und nochmals abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
- Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Drehen und Falten: Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche geben, mit den Händen den Teigrand etwas noch oben ziehen und zur Mitte hin auf den restlichen Teig zusammenfalten, das Drehen und Falten so lange wiederholen, bis eine runde Teigkugel entsteht und ein weiteres Mal abgedeckt für 10 Minuten ruhen lassen.
- Danach den Teig in 2 Portionen teilen, jedes Teigstück mit den Fingerspitzen etwas flach drücken, ca. 8 cm Teig von oben nach unten einrollen, mit den Fingerspitzen den eingerollten Teig andrücken, wieder etwas einrollen, andrücken, das ganze so lange wiederholen, bis längliche Stangenbrote entstehen, die Teigenden etwas Spitz formen.
- Die Stangenbrote auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech legen, mit einer scharfen Rasierklinge oder Messer seitlich einschneiden und mit etwas Wasser bestreichen und für weiter 20 Minuten gehen lassen.
- In den vorgeheizten Backofen eine feuerfeste Schale mit Wasser auf den Boden stellen und die Stangenbrote auf der 2. Schiene von unten bei 220° C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Brote mit etwas Wasser bestreichen und vollständig abkühlen lassen.

Portionsgröße: 2 Stangenbrote
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©