Kebab Brot

Mit diesem Rezept kannst du dein eigenes knuspriges Kebab Brot backen .

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

500 g	Weizenmehl
25 g	Hefe
250 ml	Wasser (lauwarm)
1 Prise	Zucker
3 EL	Olivenöl
2 TL	Salz
2 EL	Milch (zum Bestreichen)
2 EL	Olivenöl (zum Bestreichen)
	Sesamsamen

Zubereitung

1. Für das **Kebab Brot** das Weizenmehl in eine Schüssel sieben. In einer weiteren Schüssel das lauwarme Wasser mit der Hefe und den restlichen Zutaten verrühren. Die angerührte Hefe Mischung zum Mehl gießen und zu einem Teig rühren. Den Teig 20 Minuten an einen warmen Platz gehen lassen.

2. Danach den Teig nochmals kräftig durchkneten und weitere 30 Minuten gehen lassen. Den fertigen Kebab Brot Teig kurz kneten und in 6 gleich große Stücke teilen. Teig in rund Formen und zu runde Teiglinge von etwa 15 cm Durchmesser ausrollen. Die Brote auf ein Backblech legen und zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen. Mit der Milch, Olivenöl Mischung bestreichen und mit Sesam bestreuen.

3. Mit der Milch, Olivenöl Mischung bestreichen und mit Sesam bestreuen. Das Brot im auf 225 Grad vorgeheizten Backofen rund 20-30 Minuten nach gewünschtem Bräunungsgrad backen.

Tipp

Probiere einmal das Kebab Brot ohne Fleisch, dafür aber mit einem Joghurt Kräuter Dip und einen frischen grünen Salat, einfach köstlich.