

## Türkisches Fladenbrot



### Teigbereitung

<b>10,000 kg</b>	<b>Weizenmehl 550</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 26°C Teigtemperatur</li> <li>- Intensive Teigbereitung</li> <li>- 120 Minuten Teigruhe</li> </ul>
<b>0,400 kg</b>	<b>Hefe</b>		
<b>7,000 kg</b>	<b>Milch</b>		
<b>0,100 kg</b>	<b>Zucker</b>		
<b>1,400 kg</b>	<b>Olivenöl</b>		
<b>0,220 kg</b>	<b>Salz</b>		
<b>0,020 kg</b>	<b>Rosmarin, gemahlen</b>		
<b>19,140 kg</b>	<b>Teig</b>		

### Verarbeitung

- 0,650 kg schwere Stück abwiegen, rund zustoßen und ca.30 Minuten angaren
- Teiglinge auseinanderziehen oder ggf. ausrollen (Ø 30 - 35 cm)
- mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken
- Gare: ca.60 Minuten
- mit Wasser absprühen und Sesam aufstreuen
- Backen: 250°C → 230°C, reichlich Dampf
- Backzeit: 25 Minuten