



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Dorfbrot

Köy Somunu



½ Pkg Frischkäse
1 Eiweiss
2 EL Öl
1 KL Zucker
1 ½ Gläser lauwarmes Wasser
1 ½ KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Oberfläche:
1 Eigelb
1 KL Mehl
1 EL Wasser
1 KL Sesamkörner
1 KL Schwarzkümmel

In eine Rührschüssel lauwarmes Wasser, Frischhefe und Zucker einfüllen. Umrühren bis die Hefe aufgelöst ist, danach Öl, Salz und unter stetigem kneten nach und nach gesiebtes Mehl hinzugeben bis eine mittel feste Teigmasse entstanden ist.

Den Teig mindestens eine Stunde gären lassen. Danach in sechs gleich grosse Stücke aufteilen und rundförmig Formen und in ein eingöltes Backblech hineinlegen.

Bevor die Brötchen in den Backofen geschoben werden nochmals 20 Minuten ruhen lassen. Danach die Mischung aus Eigelb, Mehl und Wasser schmieren und mit Sesamkörner und Schwarzkümmel bestreuen.

Das Backblech in das zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Die Brötchen goldbraun backen.

Tipp: Das Dorfbrotchen ist eine Rezeptur aus der Region Nallihan - Ankara.