

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Dieses Brot ist einfach der Hammer....

So schön würzig, mit einer tollen Kruste und innen mega weich...

Ayses Ekmek

Ayses Brot

200 g Weizenkörner

In den Mixtopf und 30 sek. /Stufe 10 mahlen.

250 g Ayran

60 g Wasser

20 g Hefe

30 g Agavendicksaft

In den Mixtopf und 3 min. /37 Grad/Stufe 2

300 g Weizenmehl 550

2 TL Backmalz

10 g Öl

2 TL Salz

In den Mixtopf und 2min/Teigknetstufe

70 g Röstzwiebeln

In den Mixtopf und 2min/Teigknetstufe

Mindestens 3 Stunden gehen lassen. Dann auf der beölten Backmatte falten...

In den Runden Zaubermeister legen, bemehlen und einschneiden.

230 Grad 50min backen

-Ober- und Unterhitze

-unterste Schiene

Auf dem Kühlgitter auskühlen lassen.

Lasst es euch mit Käse oder Sucuk schmecken.

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.

Eure Petra