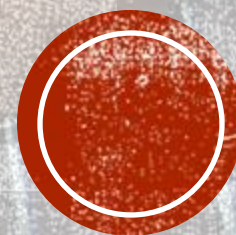




TURKS BROOD



Bloem



Olijfolie



Verse gist



INGREDIËNTEN

- 300 gram bloem
- 180 gram water
- 12 gram verse gist
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 gram zout

▪ Voor het bestrijken:

- ei
- bloem
- water

▪ Voor de afwerking:

- sesamzaadjes
- Nigellazaad



Water



Zout



Sesamzaad



Nigellazaad



BEREIDING (DEEL 1)

Gist oplossen in water en verder met de ingrediënten van het deeg een soepel elastisch deeg kneden.

Laat het deeg 45 minuten afgedekt rijzen op een warme plaats.

Het deeg doorslaan, opbollen en met de handen een langwerpige ovale deegplak vormen en op een bakplaat met bakpapier schikken.

Afgedekt laten rijzen gedurende 30 minuten.

Ondertussen een dik vloeibaar mengsel maken van ei, bloem en water (denk aan een dik pannenkoekenbeslag).





BEREIDING (DEEL 2)

Met de vingertoppen
het typische motief
aanbrengen in het
deeg en bestrijken
met het eimengsel.

Licht bestrooien met
sesamzaad en
nigellazaad

Oven verwarmen op
200 graden.

Bak het brood in 20 à
25 minuten.

