



hr1-DOLCE VITA

Cihan Anadaloglu Dönerbrot (für 8 Dönerbrote)

ZUTATEN:

Hefeteig:

650 g Weizenmehl Typ 405 + etwas zum Ausrollen
175 ml lauwarme Milch
175 ml lauwarmes Wasser
40 g frische Hefe
10 g Zucker
25 g weiche Butter
25 ml Olivenöl
15 g Salz
1 Ei (½ Eigelb davon zum Bestreichen verwenden)

Zum Bestreichen/Bestreuen:

½ Eigelb
2 EL Milch
1 Prise Salz
2 EL Sesam
1 TL Schwarzkümmel

ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. In einer separaten Schüssel die lauwarme Milch, das lauwarme Wasser, die Hefe und den Zucker gründlich verrühren. Die angerührte Hefemischung langsam in die Mitte des Mehls gießen und dabei mit einer Gabel mit einem Teil des Mehls einen dünnen Vorteig anrühren. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Vorteig 15 Minuten gehen lassen. Dann die weiche Butter, das Olivenöl, Salz, Eiweiß und ½ Eigelb zum Vorteig geben und alles mit dem Rührgerät (Knethaken) in 5 Minuten zu einem glatten Hefeteig verkneten. Den Teig wieder zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig mit einem Messer in acht gleich große Stücke teilen, das geht am besten mit einer digitalen Küchenwaage. Die Teiglinge rund formen und mit dem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu runden Dönerbroten von etwa 15 cm Durchmesser ausrollen. Die Brote auf die Backbleche legen und nochmals etwa 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (200°C Umluft) vorheizen.

Zum Bestreichen das beiseitegestellte ½ Eigelb, Milch und Salz in einer Schüssel verrühren. Die Brote mithilfe eines Pinsels mit der Mischung bestreichen. Sesam und Schwarzkümmel daraufstreuen. Bleche in den Ofen schieben und die Brote 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Entweder gleich warm verwenden oder abkühlen lassen und dann kurz vor der Verwendung auf dem Toaster erwärmen.

Rezept aus dem Buch:



hr1-DOLCE VITA

Cihan Anadaloglu

Einmal mit Alles: Der Döner und seine Verwandten

Callwey Verlag

ISBN 978-3766724502