



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

18. januar 2024

## Brød

### Tyrkiske brød (8 stk.).

**Ingredienser:** 3 dl vand, 25 g gær, 1 tsk salt, 2 spsk olivenolie, ca. 450 g mel.

**Til pensling og drys:** 1-2 dl yoghurt, 2 spsk olivenolie, 1 æg, nigella- eller sesamfrø.

### Sådan gør du:

Bland vand, smuldret gær, salt og olie i dejskålen. Tilsæt gradvist melet, mens du rører med piskerisene på håndmikseren. Skift til dejkrogene, når dejen tager for, og ælt den grundigt. Den skal være ret lind. Dæk den til og lad den hæve en times tid.

Slå dejen ned, del den i 8 klumper og tril dem til boller. Bollerne trykkes flade og så skal de – i princippet – tage op og svinges i luften, så de bliver lange og tynde. Er man ikke vokset op med den kunst, kan man trykke bollerne flade med fingerspidserne. Da dejen er elastisk, må det gentages et par gange med mindst 10 minutters interval.

Pisk yoghurt, olie og æg sammen og pensl brødene tykt med blandingen. Hvis hullerne efter fingerspidserne er forsvundet, må du trykke igen inden penslingen. Bag brødene ved 225 grader i ca. 15 min.