

Türkisches Fladenbrot [BuFa]

Weinheim. (30.08. / bufa) Am Bosphorus hat Türkisches Fladenbrot Seltenheitswert. Um so bekannter ist es in Deutschland, wo die Menschen einige Zeit brauchten um zu verstehen, dass es sich hierbei weniger um eine ur-türkische Brotspezialität handelt, als um ein «Berliner Hilfsmittel». Denn ohne Türkisches Fladenbrot oder «Pide» hätte Döner Kebap niemals von Berlin-Kreuzberg aus einen so konsequenten Siegeszug antreten, unseren Speiseplan so nachhaltig verändern können.

Mancher Türke und türkisch-stämmige Mitbürger runzelt darüber bis heute die Stirn. Uns stört das wenig, haben wir doch erkannt, dass das «Türkische Fladenbrot» ein sehr vielseitiges Gebäck ist, das den Erfindungsgeist manches Snackproduzenten geradezu herausfordert-- egal ob am heimischen Herd oder in der Profi-Liga.

Typisch: hohe TA, wilde Porung

Eines der Geheimnisse für «typische» Pide ist die hohe Teigausbeute. Die lässt sich auch aus dem Rezept der Bundesfachschule des deutschen Bäckerhandwerks (BuFa) herauslesen, das wir Ihnen hier vorstellen wollen. Es handelt sich also nicht um einen Druckfehler, wenn die BuFa von 80 Teilen Wasser auf 100 Teile Mehl schreibt. Abweichend vom BuFa-Rezept sollten Sie auf eine möglichst wilde, arttypische Porung Wert legen.

Gut auskneten -- jedenfalls länger als gewohnt

Analog zum deutschen Brötchenteig ist der Pide-Teig ein unkomplizierter Teig -- nur dass er um einiges weicher ist. Abweichend vom BuFa-Rezept müssen Sie Ihrem Pide-Teig -- angesichts der hohen TA -- beim Kneten mehr Energie zuführen wie Ihrem Brötchenteig. Läuft der in Ihrem Spiralknetter 2+4 Minuten, sollten Sie Ihren Pide-Teig ruhig 2+6 Minuten oder länger laufen lassen.

Achtung Fadenzieher!

Der Teig ist sehr weich, es wird ein Gebäck entstehen, das sich bei korrekter Lagerung eine längere Frische-Anmutung erhält als so manches andere Weizengebäck dieser Form. Gerade im Sommer ist Pide dadurch anfällig für Fadenzieher. Ein Problem, das Sie aus Ihrer Backstube so schnell nicht mehr herausbekommen, sobald es sich eingemischt hat. Um dem vorzubeugen (und das Gebäck geschmacklich abzurunden), müssen Sie Weizensauer oder ähnliches einsetzen. Jedenfalls sollten Sie diese Vorsorge nicht auf die leichte Schulter nehmen, sondern gewissenhaft treffen.

Ist der Teig gut ausgeknetet, lässt er sich mit Fingerspitzengefühl ebenso unkompliziert verarbeiten wie Brötchenteig. Obwohl er sehr weich ist, werden Sie die Teiglinge gut rundwirken und über die Zwischengare zur Ofenreife führen können. Malträtieren Sie ihn dabei nicht zu sehr; das ginge auf Kosten der arttypischen, wilden Porung.

Die BuFa empfiehlt (deutschen) Bäckern, die Abziehapparate mit Backpapier auszulegen, bevor die mit dem Gärgut bestückt werden. Ein guter Tipp, denn hiesige Bäcker neigen oft zu eher festen Teigen. Türkische Bäcker hingegen sind die Arbeit mit weichen Teigen gewöhnt und verfügen über das nötige Fingerspitzengefühl.

Noch drei Ergänzungen zum BuFa-Rezept: Bevor Sie die Pide mit Sesam und / oder Schwarzkümmel bestreuen, sollten Sie sie mit der Wasserbürste abgestrichen haben. Das reife Gärgut wird mit viel Dampf in den Ofen geschoben -- eher überreif als knapp. Die «richtige» Pide-Backtemperatur liegt nah an der Brötchen-Backtemperatur -- je heißer der Ofen, desto ungleichmäßiger die Bräunung.

Kurzum: Zwischen türkischer Pide nach Berliner Art und Türkischem Fladenbrot nach BuFa-Art gibt es Unterschiede. Der BuFa ist zu danken, dass sie sich dieses Themas angenommen hat. Der WebBäcker hofft, Ihnen ergänzende Tipps für die praktische Umsetzung gegeben zu haben. Die BuFa-Anweisungen «zum Herantasten» finden Sie unter folgenden Adressen:

Rezept [65 KB]: http://www.bufa-weinheim.de/downloads/Tuerkisches_Fladenbrot_R.pdf

Produktinfo [63 KB]: http://www.bufa-weinheim.de/downloads/Tuerkisches_Fladenbrot_PI.pdf