Turks brood

Wat heb je nodig

250 gram bloem
125 ml water (lauw)
5 gram gist (droge)
½ theelepel suiker
½ theelepel zout
2 eetlepels olie
2 eetlepels melk
sesamzaad
maanzaad
olie om in te vetten

Doe de gist en de suiker in en beslagkom.
Schenk het water erbij en roer het door elkaar.
Laat het 5 minuten staan.
Doe de olie erbij.

Hang een zeef boven de beslagkom.
Doe 60 gram bloem in de zeef en roer het er door.
Haal de zeef van de beslagkom af.
Meng alles door elkaar, totdat het vocht is opgenomen.

Zet de zeef weer terug op de beslagkom.
Roer de rest van de bloem met het zout door de zeef.
Kneed het deeg met de hand ongeveer 5 minuten.
Vorm er een bal van.

Smeer de beslagkom in met een beetje olie.
Leg de deegbal in de beslagkom.
Leg een schone vochtige theedoek over de beslagkom.
Laat het deeg 30 minuten rijzen.

Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Haal het gerezen deeg uit de beslagkom.
Leg het deeg op de bakplaat.
Vorm er een rond brood van, van ongeveer 4 cm dik.

Leg de theedoek over de bakplaat en laat 15 minuten rijzen.
Zet de oven op 220 graden.
Bestrijk het brood met de melk.
Snijd een ruitpatroon in het brood.

Strooi een beetje sesamzaad en maanzaad over het brood.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak het brood in ongeveer 15 minuten goudbruin.
Laat het brood afkoelen op een rooster.