

Turkse platte broodjes

Porties: 32 • Bereidingstijd: 20 min • Totaaltijd: 20 min • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Diner

Turkse platte broodjes is een recept uit de categorie Diner.

Ingrediënten

- **1000 g** bloem
- **250 ml** melk
- **1 theelepel** suiker
- **2 zakjes** gist
- **200 g** boter op kamertemperatuur
- **4** eieren
- **2 theelepels** zout
- **6 el** olijfolie
- **2** eidooiers
- **8 el** water
- kummel
- grof zout
- korianderzaden

Bereidingswijze

- 1 De bloem in een kom zeven. De melk handwarm maken, de suiker erdoor roeren en de gist erin brokkelen. Dit 10 tot 15 minuten laten rijzen.
- 2 Vervolgens samen met de boter, de eieren, het zout en de olijfolie aan de bloem toevoegen en tot een glad deeg kneden.
- 3 Het deeg afdekken en op een warme plaats 30 minuten laten rijzen.
- 4 Opnieuw goed door elkaar kneden en weer 30 minuten laten rijzen.
- 5 Van het deeg kleine balletjes draaien en deze op een met bloem bestrooid werkblad uitrollen. Een bakbik met een beetje olijfolie invetten en de lapjes deeg erop leggen. De eidooiers met water losroeren en de deeglapjes ermee bestrijken. Daarna kruiden met kummel, zout en koriander.
- 6 Nogmaals 10 minuten laten rijzen en in de tot 180 graden voorverwarmde oven, afhankelijk van de grootte, 15 tot 20 minuten bakken.
- 7 De broodjes warm of koud serveren. Eet smakelijk!

Toegevoegd door Matthieu