

Fladen

Fladen na turskom znači lepinja, ali pošto u našim krajevima pod lepinjom podrazumjevamo nešto drugo, ostavio sam ovaj naziv.



- 400 g glatkog brašna (typ 550)
- 200 g oštrog brašna
- 250 g svježeg kravljeg sira
- 2 DL vode
- 50 g svježe germe(kvasca)
- 25 g sezama
- 1/2 VŽ soli

U brašno umješamo sol i u sredini iskopamo malu rupu u koju ulijemo prethodno u vodi otopljenju germu .



Ubacimo malo brašna u tu germu i promješamo prstima. Ostavimo kratko da germa počne "kuhat".

Dodamo svježi sir i umjesimo glatko tijesto. Podlijte vodom ako je tijesto pre tvrdo(mora biti mekano, ali ne i mljackavo)



Ostavite dizati 30-45 min, dok tijesto ne bude 1/3 veće.

Na pleh za pečenje stavite papir i položite tijesto, koje će te samo pritiskom formirati. Nikako valjati valjkom



Površinu zarezite nožem , te namažite sa slanom vodom (to daje lijepu smeđu koricu). Posipajte sezamom.

Pecite na 200°C 20-25 min.



Dobar tek

Tomek © www.moja-kuhinja.com ®