

Fladenbrot | Turska pogača

v2 07.01.2015

Fladen na turskom znači **lepinja**. Budući da su turski imigranti ovu **tursku pogaču** donjeli sa sobom u njemačku, zovemo je i **fladenbrot**.



- 400 g glatkog brašna (typ 550)
- 200 g oštrog brašna
- 250 g svježeg kravljeg sira
- 2-3 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 otopljenu germu. Ubacimo malo brašna u taj kvasac i promješamo prstima. Ostavimo kratko da kvasac počne "kuhat".

www.moja-kuhinja.com



Dodamo svježi sir i umjesimo glatko **tijesto za fladenbrot**. Podlijte vodom ako je **tijesto za tursku pogaču** pre tvrdo (mora biti jako mekano, ali ne i mljackavo).

Količina vode ovisi o tome koliko je moker svježi sir. **Fladenbrot** ostavite dizati 30-45 min, dok ne tijesto ne podupla volumen.

Pogaču će te najbolje ispeći u formi na otvaranje, kojoj ste na dno stavili papir za pečenje.

Dignuto tijesto presipajte u formu i samo poravnajte mokrim rukama.

Nemate li formu, **tursku pogaču** možete ispeći i na plehu.

Na pleh za pečenje stavite papir i položite tijesto za **tursku pogaču**, koje će te samo pritiskom formirati na visinu od 5cm. Nikako valjati valjkom.

Površinu **turske pogače** zarezite nožem, te namažite sa slanom vodom (to daje ljepu smeđu koricu). Posipajte sezamom.

Ostavite dizati još 20 minuta pokriveno najlonskom vrećicom.

Tursku pogaču stavite u **HLADNU** pećnicu, ugrijte je na 170°C (150°C vreli zrak). Od trenutka kada je pećnica postigla temperaturu pecite 30-35 min. Potom **fladen** izvadite iz forme, pazite nekad se zna zaljepiti pa ga zato oprezno odvajate. Vratite u pećnicu na 5-7 minuta kako bi se **pogača** i iz vana zapekla.

Fladenbrot paše sa [šunkom za uskrs](#).





www.moja-kuhinja.com