

Pan àrabe (para Döner kebab)

Ingredientes para la masa:

400g agua tibia

50g Yogurt natural (si no hay yogurt también puede ser agua)

40g aceite de oliva

6g Sal

500g Mix B

10 g de levadura seca o 21 g de levadura fresca



Foto: Ivonne Bäcker-Wessel

Elaboración:

Primero agregue la sal, el aceite y el agua al bol de la amasadora, luego pese la harina y pese la levadura sobre la harina. Simplemente desmenuzar la levadura fresca.

Deje mezclar durante 30 segundos a velocidad lenta y luego amase durante 5 minutos a la velocidad média. Al principio es muy importante limpiar el borde del bol para que todos los ingredientes entren en la masa.

Después del proceso de amasado, cubra bol de la amasadora con un paño húmedo y déjelo en un lugar cálido (aprox. 24 - 28 ° C) durante 45 minutos. Después de amasar, la masa es muy fina, pero continúa haciendose durante la fase de reposo.

Después de reposar la masa, colóquela sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada y forme una bola. Luego, pese 150 a 200 g de trozos para los panes de kebab (dependiendo del tamaño deseado) y forme una bola. Luego extiende en redondo alrededor de 1,5 cm de grosor.



Foto: Sonja Wort Wolke

Coloque la masa en la bandeja para hornear y unte la superficie finamente con aceite de oliva y espolvoree con sésamo y sésamo negro (si está disponible y lo desea).

El tiempo de reposo es de 25 a 30 minutos a temperatura ambiente sin tapar. Durante este tiempo, precaliente el horno a 210 ° C con aire circulante (220 ° C de calor superior / inferior). Coloque un pequeño cacharro de metal vacío en el fondo del horno.

Cuando termine de reposar, coloque la bandeja para hornear en el horno y vierta aproximadamente 100 ml de agua en el cacharro precalentado. Cierre el horno inmediatamente para que el vapor de agua no escape.



Foto: Julia Warkentin

Horneelo aproximadamente de 30 a 35 minutos, dependiendo del color de corteza deseado. Luego deje enfriar sobre una rejilla.

La mitad de la receta se puede usar para hornear 2 panes planos grandes.

La masa también es adecuada para hornear al horno Naan. Pincelar con manteca y espolvorear con comino negro

El manejo de la masa después del descanso determina el volumen del resultado de la cocción. Para que los panes planos no se inflen, forme las bolas más apretadas y extiéndalas con la madera rodante, no solo las aplaste con la mano,



Foto: Susanne Vorort



Foto: Kaouthar Um Souhaib Taysir