

Domácí turecký chléb

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

370 g	hladká mouka
2 lžíce	olivový olej
1/2 lžíce	sůl
170 ml	horká voda
	sezamová semínka
	hrubozrnná sůl



Postup přípravy

Jako první si dáme přehřát troubu na 200°C, ve které také necháme nahřát plech. Do mísy prosejeme hladkou mouku a sůl. Přidáme olej a horkou vodu. Vše promícháme, dokud se nám směs nezačne spojovat. Poté vše vysypeme na zlehka pomoučenou pracovní plochu a rukama důkladně propracujeme. Hněteme a válíme do té doby, než nám vznikne krásně hladké těsto. Z něj vytvoříme asi 6 kuliček, velkých přibližně jako golfový míček. Každou kuličku lehce poprášíme těstem, aby se nelepila a vyválíme asi půl centimetru silnou placičku. Tu poté shora lehce potřeme vodou a posypeme sezamovými semínky či hrubozrnnou solí. Placky vyskládáme na horký plech a pečeme přibližně 4 minuty, dokud na povrchu nevyskáčou bubliny nezezlátnou. Ihned podáváme.