

Yufka

Yufka ist ein in der Türkischen, Aserbajdschan, Iran, Kasachstan, Kirgistan, aber auch Griechischen Küche stamender und verbreiteter dünn ausgerollter Teig. Es ist als UNESCO Weltkulturerbe anerkannt und dabei gibt es verschiedene Varianten die sich hauptsächlich dadurch unterscheiden wie dünn der Teig ausgerollt wird welche dann für Fladenbrot, Börek oder auch Baklava verwendet werden. Der Teig wird dann häufig auf "Sac"[sadʒ] (zu deutsch Blech) genannten rundblechen trocken, also ohne Öl, relativ kurz ausgebacken. Das Yufka Fladenbrot wird im türkischen Lavash oder Dürüm Ekmeği und im Kurdischen nanê sêlê, hat aber noch viele weitere regionale Bezeichnungen. Das Brot hat dabei einen Durchmesser von 30 bis 70 cm bei ca 3-5 mm dicke. Wenn das Yufka für süßere Speisen verwendet wird, kommt weniger Salz in den Teig und es ähnelt sehr dem europäischen Studelteig, nicht aber wie häufig fälschlich verglichen einem Blätterteig. Auch im Bezug auf Börek wird häufig auf Blätterteig referenziert. Für ebenjene Börek, Baklava und Gözleme wird der Teig wesentlich dünner ausgerollt als bei der Verwendung als Fladenbrot. Es heißt, der Teig ist erst perfekt wenn man ihn auf eine Zeitung legen kann und diese immernoch lesbar ist.

Zubereitung

Das Brot besteht grundsätzlich aus Weizenmehl, Wasser und Salz. Das Wasser sollte heiß (nicht Kochend) sein damit die Stärke im Mehl mehr Wasser binden kann und er Teig nach dem Backen nicht zu Trocken und Brüchig wird. Für einen Weicheren, weniger klebrigen Teig kann auch neutrales Öl in den Teig kommen und optional für stärkere Bindung noch Speisestärke unter das Mehl gemischt werden.

- Zutaten für ca. 12 - 15 Fladenbrote *
- Weizenmehl Typ 550 oder 630: 500 g
- heißes Wasser: 300 ml
- Salz: ca. 5 -10 g
- neutrales Öl: ein schwups

Der Teig muss gut verknetet werden und kann, muss aber nicht, 15 Minuten ruhen gelassen werden. Danach wird der Teig portioniert. Dabei können Bälchen von 50 - 100 g geformt werden oder einfach nach Augenmaß Morzarella Bällchen große Stücke durch Daumen und Zeigefinger gedrückt und abgerissen werden.

Das Yufka wird normalerweise mit einem Oklava, einem langen und im Vergleich Nudelhölzern deutlich dünnerem rundholz ausgerollt. Beim Ausrollen wird häufig viel Mehl verwendet. Das Mehl hilft um besser ausrollen zu können aber zuviel Mehl kann allerdings das austrocknen, auch nach dem Backen, beschlänigen. Daher kann entweder nur sehr sparsam Mehl zum ausrollen

verwendet werden oder das Mehl nach dem Backen abgeklopft werden. Beim Ausrollen kann der Teig auch auf das Oklava aufgerollt und mitgerollt werden. Eine Methode gleich mehrere Fladen gleichzeitig zu Rollen basiert darauf die Bälle kurz flach aus zu rollen und sie dann sehr gut mit einer Mehl Speisestärke Mischung zu bedecken und übereinander zu legen. Den Stapel von 5-6 Fladen kann man dann gleichzeitig ausrollen. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass die Fladen seperiert bleiben und wenn sie fertig ausgerollt sind sollten sie auch direkt getrennt werden, damit die nicht aneinander kleiben.

Das Yufka Sac ist ein gebogenes Blech, welches zum Backen relativ heiß sein sollte. Die ausgerollten Teiglinge werden dann darauf gelegt und entweder erst kurz von der einen seite erhitzt und dann gewendet, bis sich auf den entstandenen Bläßchen bräunungen gebildet haben, dann nochmal gewendet bis auf der anderen Seite das selbe passiert. Einfacher kann auch nur einmal gewendet werden. Das ganze dauert insgesamt ca 40 secunden bis eine Minute. Die Fladen sollten dabei nicht zu lange gebacken werden und nach dem Backen nicht offen rum liegen, da sie dann austrocknen. Der Fladen neigt wie schon beschrieben dazu auszutrocknen, wesshalb er nach dem Backen gewässert werden und nochmal 5 minuten ruhen gelassen werden sollte. Danach ist das Yufka optimaler weise weich und reist nicht. Zur Aufbewahrung kann das ganze dann noch zusammen gefaltet und in luftdichte Behälter oder Plastiktüten gepackt werden.

Version #1

Erstellt: 2025-02-27 19:30:03 UTC von ESC-IT Migration Bot

Zuletzt aktualisiert: 2025-02-27 19:30:04 UTC von ESC-IT Migration Bot