Kulchatoyar – Mini-Brote aus Usbekistan

Kleine usbekische Brote mit Sesam oder Mohn. Ein sehr einfaches Rezept.

8 Stück

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 1 Std 20 min
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 280 ml Milch
- 50 g Butter
- 7 g Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe (bei Übernachtgare reduzieren!)
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz

Außerdem

1 Ei zum Bestreichen
Sesam oder Mohn zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Die Milch lauwarm erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen. Hefe, Zucker und Salz dazugeben und verrühren.
2. Nach und nach das Mehl hinzufügen und alles zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig sollte weich sein, aber nicht mehr kleben. Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
5. Anschließend in 8 Portionen von jeweils etwa 110 g teilen und zu Kugeln formen. Jede Kugel flach drücken und die Mitte vorsichtig vertiefen, z. B. mit dem Boden eines Glases eindrücken.
6. Wer mag, kann den Rand rundherum mehrmals einschneiden. Die Brote auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals abgedeckt 20-30 Minuten ruhen lassen.
7. Das Ei verquirlen und die Brote damit bestreichen. Die Vertiefungen mit Sesam oder Mohn bestreuen.
8. Für ca. 20–25 Minuten goldbraun backen.