



Tyrkisk Anisbrød

Ingredienser

25 g gær
3 dl. lunkent vand
2 spsk. honning
1 tsk. salt
1 stk. æg
2 spsk. olie
½ dl. Fennikelfrø
500 g mel

pensles med:

1 dl. yoghurt naturel
1 æg
1 spsk. olie

Fremgangsmåde

Fyld, gær, vand, honning, salt og æg samt olie i en skål og rør det med håndmikser. tilsæt Fennikelfrø samt det meste af melet efter 3-5 minutter. dæk dejen til og hæv i 30 minutter. slå dejen ned og del den i 12 stk. der formes til runde og flade brød, ca. 1 cm tykke. læg dem på bagepapir, efterhæv 10 minutter. pisk yoghurt, æg og olie sammen. tryk med fingerspidserne 10-12 Fordybninger i hvert brød og fordel æggemassen på brødene med pensel. drys med lidt Fennikelfrø. sæt pladen i kold ovn midterste ribbe. tænd ovnen på 225° og bag i 20 minutter.