

... > Zubereitungsarten > Backen

# Dönerbrot




 **Druck**




 **Teilen**

 **Speichern**

ergibt 3 Portionen

★★★★☆ **4.17** (4 Bewertungen)

 **1** Kommentar

 20 Min.  normal  14.04.2021

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

**Türkisches Fladenbrot**



**Selbstgebackenes Knoblauchbrot**



**Türkisches Fladenbrot**



**Die schnellsten Brötchen der Welt**



**Das weltberühmte Fladenbrot**



---

## Zutaten

1



Portionen

380 g Mehl

1 Pck. Trockenhefe oder ein halber Würfel frische Hefe

240 ml Wasser

8 g Salz

2 EL Olivenöl

Fett für das Blech

---

## Zubereitungstipps



**Kräuter in Olivenöl einfrieren**



**Versalzen? So rettetest du das Essen!**

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Koch-/Backzeit ca. 6 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 26 Minuten

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verkneten oder in eine Maschine geben und kneten lassen. Den Teig nun mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nachdem der Teig gut aufgegangen ist, diesen noch einmal gut durchkneten. Danach in drei gleich große Stücke teilen und rund ausrollen. In der Zwischenzeit den Backofen auf die höchste Stufe Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech leicht einfetten. Das Backblech auf die höchste Schiene schieben und mit aufheizen. Sobald der Backofen die Temperatur hat, den Teig auf das heiße Blech legen und 5 - 7 Minuten backen. Dabei bläht sich das Brot so auf, wie man es von seinem Dönerladen kennt.

Backen

Brot oder Brötchen

## Rezept von



T-M-A

---

---

## Tipps & Trends

**Backen ohne Hefe: 25 Rezep...**

So gelingen Brot und Brötchen...

**Brot backen: 50 Rezepte und...**

Die besten Brot-Rezepte zum...

**Sandwich - Neue Rezepte und...**

Perfekt fürs Abendessen oder...

**Leichte Torten für den Sommer**

Nachschlag erlaubt: Wie euch...

**Frühstück Muttertag**

Tolle Rezepte für ein...

---

## Video Empfehlungen

**Brot und Brötchen backen**

**Brötchen backen ohne Gehzeit**

**Dinkel-Quark-Brötchen**

**Hot Dog mit Merguez und**

**Low Carb Sandwich**

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

20.04.2021 14:35

Kuhtastisch

Sehr einfaches Rezept

Perfekt wenn man zuhause selber Döner macht. Ich habe allerdings einfach Backpapier darunter gemacht anstatt das Blech mit Öl einzustreichen.

**Antworten**

---

**Folge uns**





---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[braten rezepte](#), [gefülltepaprika rezepte](#), [hänchengeschnetzeltes rezepte](#), [majonaise rezepte](#), [pilzrisotto rezepte](#), [rinderhackfleisch rezepte](#), [schnittsell rezepte](#), [stroganoff rezepte](#), [tempurateig rezepte](#), [zucchinirollchen rezepte](#)

---

