

Libanon

Manakakeish bil zahtar Fladenbrot mit Zatar



4 Personen	12 Personen	
4 g	10 g	Trockenhefe
1 TL	1 EL	Zucker
1.5 dl	4.5 dl	warmes Wasser
200 g	600 g	Mehl
		feines Meersalz
1 TL	1 EL	Olivenöl
		Olivenöl, zum Bestreichen
2 EL	6 EL	Zatar (siehe Infoseite orientalische Gewürzmischungen und Pasten)
½ EL	1½ EL	Meersalz

Hefe, Zucker und wenig Wasser zusammen verrühren. An einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen, bis sich Blasen auf der Oberfläche bilden.

Mehl und Salz vermischen. Hefemischung und restliches Wasser hineingiessen. Zu einem Teig vermengen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 10 Minuten kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Nach und nach das Öl einarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Teig zusammendrücken und erneut durchkneten. Zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Danach in 4 oder 12 Portionen teilen. Jede Portion zu einer Kugel formen und diese zu einem 5 mm dicken Fladen ausrollen. Auf mit Backtrennpapier belegte Backbleche legen und mit einem Küchentuch zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.

Die Oberfläche mit den Fingern leicht eindrücken. Mit Öl bestreichen und mit Zatar und Salz bestreuen. Fladen 12 Minuten im auf 220°C vorgeheizten Backofen goldbraun backen.