Rezept

Fladenbrot mit Za 'tar

Orientalisches Fladenbrot, am Besten ganz frisch, fein duftend ! Mhmmm...

1 h 30 min | 4 Pers

Zutaten

500 g	Halbweiss Mehl
1/2 Würfel	Hefe
1 TL	Himalaya Salz, fein
4 EL	Olivenöl
2 TL	Za 'tar
2 1/2 dl	Wasser

Vorbereitung

- Als erstes den Teig herstellen.
- Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben und mischen.
- Die Hefe mit wenig Wasser auflösen, zum Mehl geben.
- Das restliche Wasser und 2 EL Olivenöl dazugiessen, alles gut vermengen und den Teig nun kneten. Sollte er an den Fingern kleben, einfach etwas mehr Mehl beigeben, soviel bis er schön geschmeidig ist und nicht mehr klebt.
- In die Schüssel zurück legen und mit einem feuchten Tuch zudecken. An einem warmen Ort mindestens 1 Std. um das Doppelte aufgehen lassen.
- Während dem der Teig geht, in einer Tasse das restliche Olivenöl mit dem Za 'tar verrühren.
- Den Backofen auf 230 Grad, Unter- und Oberhitze vorheizen.

Zubereitung

1. Den aufgegangenen Teig auf ca. 1 cm Dicke auswallen oder flach drücken. Die Form des Fladens können Sie selbst bestimmen. **Wichtig**, die Oberfläche nun dicht mit einer Gabel einstechen oder mit den Fingern mehrmals eindrücken. Achten Sie bitte darauf dass die Unterseite des Teiges leicht bemehlt ist, er lässt sich jetzt dadurch besser auf das Blech legen.
2. Nochmals ca. 10 Min. ruhen lassen.
3. Den Teig nun mit dem Za 'tar - Olivenöl grosszügig einpinseln. (ev. erneut eindrücken)
4. Bei 230 Grad auf der zweituntersten Rille des vorgeheiztem Ofens 10 - 15 Min. backen.

Tipps

Zum Za 'tar Fladenbrot passen sehr gut Luna 's Tomatensalat, Gurken Raita, Oliven, eingelegte - getrocknete Tomaten, Zwiebelringe ect.

Ebenso fein sind die Hackfleischbällchen mit Schaschlick - Würzmischung dazu.

Gewürz-Joghurt oder Za 'tar-öl zum dunken, schmecken ausgezeichnet als Ergänzung.

Zusammen mit Za 'tar Gemüse und einem Salat dazu haben Sie ein feines, einfaches Essen.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.