

## Libanesisches Fladenbrot von Anna Gugger

Mengen für 36 Personen

3.6 Stück Trockenhefe	
1.08 Liter Wasser	
2.16 kg Mehl	
1.08 dl Öl	
3.6 TL Salz	Für den Teig die Hefe mit 1/4 Tasse Wasser glatt rühren. 1 Tasse Mehl dazurühren. Das Olivenöl langsam dazugeben. Das restliche Mehl und Wasser zugeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. 1 Stunde um das doppelte gehen lassen. Teig in mandarinengrosse Stücke teilen und 2-3 mm dick auswallen. Mit einem Tuch bedecken und 10 Minuten gehen lassen. Bei hoher Temperatur 5 Minuten im Dutch Oven backen. Die Brote sollte aufblähen und Blasen bilden. Dann mit der Würzpaste bestreichen und geniessen.
72 g Thymian	
72 g Sesamsamen	
3.6 TL Salz	
4.32 dl Olivenöl	
36 g Chilischoten	
108 g Zwiebel	Für die Würzpaste alles mischen und zugedeckt ziehen lassen.