



Libanesisches Fladenbrot

von Täbe

Mengen für 10 Personen

1.0 Stück Trockenhefe	
3.0 dl Wasser	
600 g Mehl	
3 cl Öl	
* 5 g 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.
20 g Thymian	
20 g Sesamsamen	
* 5 g Salz	
1.2 dl Olivenöl	
10 g Chilischoten	
30 g Zwiebel	Für die Würzpaste alles mischen und zugedeckt ziehen lassen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g