

Manakish - Fladenbrot

Zutaten

Für 6 Portionen

- 1 TL Trockenhefe
- 150 ml Wasser, lauwarmes
- 250 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 6 EL Olivenöl plus etwas Öl zum Bestreichen
- 3 EL Zatar (orientalische Gewürzmischung)
- 150 g Feta-Käse
- 3 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

1. Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Kuhle bilden und die aufgelöste Hefe und das Olivenöl hineingeben. Mit den Händen alle Zutaten vermengen und ca. 5 Min. verkneten, bis ein elastischer Teig entstanden ist.
2. Beim Eindrücken mit einem Finger sollte der Teig sich anschließend wieder in seine ursprüngliche Form zurückformen.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine große Schüssel geben, mit Olivenöl einstreichen und die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken.
4. Den Teig ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Den aufgegangenen Teig länglich ausrollen und in 4 gleich große Stücke teilen. Die Stücke auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu gleichmäßigen Fladenbroten formen. Die Brote mit einem sauberen Küchenhandtuch bedecken und so lange ruhen lassen, bis die Feta-Mischung vorbereitet ist.
6. Zatar mit dem Olivenöl vermengen. Den Feta-Käse zerreiben und mit der Zatar-Olivenöl-Mischung verrühren.
7. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Die Fladenbrote etwas weiter auseinanderziehen und mit den Fingerspitzen kleine Kuhlen auf der Oberfläche hinterlassen. Jedes Fladenbrot großzügig mit der Zatar-Feta-Mischung bestreuen und bei Bedarf mit etwas mehr Olivenöl beträufeln. Die Fladenbrote im Backofen ca. 8 Min. goldbraun backen.
9. Die Fladen mit Zitrone beträufeln und sofort genießen



Daniel kocht

Catering · Live Events

www.danielkocht.de

