

Kernemischbrot #10286

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Orient

Fladenbrotteig (siehe Khubz)

4 tb Sumak

2 tb gerebelter Thymian

2 tb gerebeltes Bohnenkraut

6 tb Olivenöl

Salz

* gepostet von

* Klaus Zöllner

Den Brotteig nach Rezept (Khubz) vorbereiten. Die Fladen mit einer Gabel einstechen, damit sie keine Blasen werfen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 5 Minuten backen.

Währenddessen die Kräuter und das Salz gut mischen. Die Brote aus dem Ofen nehmen und auf der weichen Seite reichlich mit Olivenöl einpinseln. Auf jedem Fladen 1 1/2 TL von der Kräutermischung streuen, noch etwas Olivenöl darüberträufeln und für 3 Minuten in den Ofen schieben.

Tip: Man kann die Kräutermischung auch auf Vorrat herstellen und zum Frühstück reichen. Das Brot wird dann in die mit Olivenöl übergossene Kräutermischung getunkt.