

Khubz (Fladenbrot)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Orient

1 kg Mehl
30 g Hefe
150 g schwarze Oliven
1 lg Zwiebel
100 ml Olivenöl
schwarzer Pfeffer a.d.M.
Salz
Öl fürs Backblech

* gepostet von

* Klaus Zöllner

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde machen und die Hefe hineinbröseln. In etwas lauwarmen Wasser auflösen. Salz auf den Mehtrand streuen und nach und nach ca. 1/2 l lauwarmes Wasser einarbeiten. Den Teig so lange kneten, bis er geschmeidig ist und glänzt.

Oliven entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln fein hacken. Beides mit der Hälfte des Öls, sowie den Pfeffer in den Teig einarbeiten.

Den Teig in 2 Stücketeilen, zu flachen Broten formen und auf ein gefettetes Blech legen. Zugedeckt an einem warmen Ort 1/2 Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad C 25 Minuten backen. Das Blech herausnehmen, die Brote mit Öl einpinseln und noch 10 Minuten backen.