

Khuzb Manqusch bi-z-Za´tar (Brot mit Kräutern)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Orient

300 g Weizenvollkornmehl
200 g Gerstenmehl
20 g Hefe
1 ts Salz

* gepostet von

* Klaus Zöllner

Das Mehl mit dem Salz mischen und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde machen und die Hefe hineinbröckeln. Etwas lauwarmes Wasser über die Hefe gießen und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Nach und nach 1/4 l lauwarmes Wasser hineinrühren und das ganze zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Von dem aufgegangenem Teig 8 gleichgroße Stücke abteilen, zu Bällchen formen und zu runden Fladen von 1/2 cm Dicke ausrollen. Mit einem Tuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen.

Eine schwere Pfanne ohne jegliche Fettzugabe erhitzen. Jeweils einen Fladen hineinlegen und bei starker Hitze backen. Dabei mit einem Tuch ständig auf den Fladen drücken, damit sich keine Blasen bilden.

Wenn sich das Brot stark wirft und die Unterseite leicht angebräunt ist, wenden und auf die gleiche Weise fertig backen. Die Backzeit beträgt etwa 3 - 4 Minuten.

Den fertigen Fladen in ein trockenes Tuch wickeln.

Alle Brote auf diese Weise backen und in dem Tuch übereinanderstapeln. Die Fladen werden weich und biegsam sein Auskühlen lassen.