



Fladenbrot Manakiesch

Grundrezept

500 g Mehl
300 ml lauwarmes Wasser
30 ml Olivenöl (nach Bedarf)
20 g Hefe
1 TL Salz
1 TL Zucker

Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und ca. 1 Stunde gehen lassen. Den Teig in kleine Teile schneiden und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Den Teig auswalken, zu Fladen von ca. 15 cm Durchmesser. Diese über die ganze Fläche verteilt mit einer Gabel einstechen und eine weitere ½ Stunde ruhen lassen. Mit entsprechendem Belag bei ca. 230° C 10 – 15 Minuten backen.

Belag

3 EL Za`tar oder Mohn, Sesam, usw.
6 EL Olivenöl

Zutaten vermischen und auf den Fladen verstreichen. Damit keine großen Blasen entstehen, vor dem Backen nochmals mit der Gabel einstechen

**WELT
LADEN**
GERECHT HANDELN – SINNVOLL KAUFEN.
Beate Scheier, Weltladen Götzis