

Fladenbrot mit Za'atar

Grundrezept Teig:

500 g Weizenmehl, 300 ml handwarmes Wasser, 30 ml Olivenöl*,
20 g Hefe, 1 TL Salz*, 1 TL Zucker*.

Aus diesen Zutaten einen Hefeteig herstellen und kleine Fladen formen.
Diese ca. ½ Stunde ruhen lassen, mit einer Gabel mehrmals einstechen

Belag 1 für Fladenbrot:

3 EL Za'atar* mit 6 EL Olivenöl* mischen und auf den Fladen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 230 Grad backen.

Belag 2 für Fladenbrot:

200 g Feta-Käse mit der Gabel zerdrücken, 3 EL Za'atar* und nach Belieben
6 bis 10 EL Olivenöl*, 3 klein gewürfelte Tomaten und 2 zerdrückte Knoblauchzehen
zu einer weichen Masse vermengen und auf den Fladen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 230 Grad backen.

Za'atar-Brotschnitten

Brot in Scheiben schneiden, mit Olivenöl* beträufeln und Za'atar* darüber streuen, kurz im
Backofen bei ca. 200 Grad backen.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**