

LIBANESISCHE PIZZA: MANAKISH

Zutaten für 4Portionen

1 TL Trockenbackhefe

150 ml Wasser (warm)

250 g Mehl

1 TL Salz

1 TL Zucker

6 EL Olivenöl

3 EL Za'atar (Gewürzmischung/Rewe?)

150 g Halloumi

Zitrone (zum Servieren)

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Kuhle bilden und die aufgelöste Hefe und ein Drittel vom Olivenöl hineingeben. Mit den Händen alle Zutaten vermengen und für ca. 5 Min. verkneten, bis ein elastischer Teig entstanden ist. Beim Eindrücken mit einem Finger sollte der Teig sich anschließend wieder in seine ursprüngliche Form zurück formen. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine große Schüssel geben, mit Olivenöl einstreichen und die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken. Für ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.



Den aufgegangenen Teig länglich ausrollen und in 4 gleich große Stücke teilen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu gleichmäßigen Fladenbroten formen. Mit einem sauberen Küchenhandtuch bedecken und solange ruhen lassen, bis der Belag vorbereitet sind. Za'atar mit dem restlichen Olivenöl vermengen. Halloumi reiben und mit der Za'atar-Olivenöl -Mischung verrühren.

Backofen auf 200°C vorheizen, Fladenbrote etwas weiter auseinanderziehen und mit den Fingerspitzen kleine Kuhlen auf der Oberfläche hinterlassen. Jedes Fladenbrot großzügig mit der Za'atar-Halloumi-Mischung bestreuen und bei Bedarf mit etwas mehr Olivenöl beträufeln. Im Backofen für ca. 8 Min. goldbraun backen.

Mit Zitrone beträufeln und sofort genießen!

