Arabischer Hefeteig
khamirat aleajin

Herkunft: Palästina
Kategorie: Hauptspeisen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Weizenmehl
20 g Hefe
1 TL Salz
250 ml Wasser

Fladenbrot

Vorbereitung
Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde machen und die Hefe hineinbröckeln. Mit etwas lauwarmem Wasser auflösen.
Salz auf den Mehlrand streuen, dann etwa ¼ l Wasser in die Mitte gießen und mit dem Mehl gründlich verkneten. Den Teigball mindestens 10 Minuten kräftig durchwalken, bis er geschmeidig ist und glänzt. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Zubereitung
Den Teig in 16 gleich große Bällchen teilen und zu runden Fladen von etwa 12 cm Durchmesser ausrollen.

© 2024 coquina.de