

Irakisches Fladenbrot

Zutaten: 1 TL Zucker

- 1 TL Trockenhefe
- Ca. 300 ml lauwarmes Wasser
- Optional: 1-2 EL Olivenöl für den Teig und zum Bestreichen

Zubereitung:

- **Hefemischung vorbereiten:** In einer kleinen Schüssel die Trockenhefe und den Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Etwa 5-10 Minuten ruhen lassen, bis sich Blasen bilden und die Mischung schaumig wird
- **Trockene Zutaten mischen:** In einer großen Schüssel das Mehl und das Salz vermengen. hier auch das Olivenöl hinzugefügt werden.
- **Teig kneten:** Die Hefemischung zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem weichen Teig kneten. Falls der Teig zu klebrig ist, etwas mehr Mehl hinzufügen. Falls er zu trocken ist, etwas mehr Wasser hinzufügen. Den Teig etwa 10-15 Minuten kräftig kneten, bis er geschmeidig und elastisch ist
- **Teig ruhen lassen:** Den Teig in der Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde ruhen lassen

