

Manakish : Libanesische Pizza mit Zaatar

Weltküche / Vorspeise

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Facile



Couverts
4



Prix
\$



Préparation
30min



Cuisson
10min

#KulinarischeReise

Sabah el kher, Heute schlage ich ein libanesisches Rezept vor, welches in Europa oft bekannt ist als libanesische Pizza. Der Teig ähnelt der, der klassischen Pizza. Auf den Teig werden unterschiedliche libanesisches Gewürze und Olivenöl verteilt. Ich gebe gern etwas Pfeffer hinzu, das ist aber optional. Es existieren unterschiedliche Varianten beispielsweise mit labneh oder mit Lammfleisch. Diese Köstlichkeit passt zum Apéro oder aber zu einem Mezze Abend.

Liste des ingrédients

Teig

250g Mehl

1 Päckchen Hefe

2 cl Olivenöl

½ TL Salz

1 dl lauwarmes Wasser

1/2 TL Zucker

Garnitur

4 EL Zaatar

2 EL Olivenöl

1 TL Chili

Étapes de préparation

1

Rühre die Hefe und den Zucker im lauwarmen Wasser an und lass die Mischung etwa 10 Minuten stehen



2

Mische das Mehl und das Salz in einer grossen Schüssel, bilde eine Mulde in der Mitte und gib die Hefe-Zucker-Mischung sowie das Olivenöl hinzu



3

Unter stetigem Rühren gib das restliche Wasser hinzu bis ein gut vermischter Teig entsteht



4

Auf einer freien Arbeitsfläche, verteile etwas Mehl und knete den Teig etwa 10-15 Minuten, bis er elastisch ist



5

Lass den Teig in der Schüssel etwa für 45-60 Minuten aufgehen



6

Während dieser Zeit, mische das Zaatar und die Würze sowie das Olivenöl zu einem flüssigen Teig zusammen



7

Teile den Teig in 5 Teiglinge und rolle ihn zu etwa 3-4mm dicken Kreisen, verteile die Würzmischung darauf



8

Backe den Teig mit der Würzmischung 5-8 Minuten in einem auf 220° C vorgeheizten Ofen bis die Pizzen leicht braun sind an den Rändern. Guten Appetit !

