

# Manakish (Arabische Pizza)

Dauer: 25 Minuten    Portionen: ca. 9 Stück

Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!

---

## Zutaten:

300 ml Lauwarmes Wasser

1 Päckchen Trockenhefe

2 TL Salz

1 TL Zucker

4 EL Olivenöl

500 g Weizenmehl (plus etwas extra)

Für den Aufstrich:

Ca. 60g Zatar-Gewürz (siehe Zatar Rezept)

4 EL Olivenöl

---

---

---

---



## Zubereitung:

- 1.** Wasser in eine große Schüssel füllen.
- 2.** Hefe einrühren und 6 Minuten warten – die Hefe braucht etwas Ruhe.
- 3.** Jetzt Salz, Zucker und Öl dazugeben und gut umrühren.
- 4.** Mehl dazugeben und mit einem Löffel verrühren, bis nichts mehr geht.
- 5.** Auf dem Tisch (mit etwas Mehl) mit den Händen kräftig kneten.
- 6.** Den Teig als Kugel in die geölte Schüssel legen, zudecken (Tuch oder Folie) und ca. 1 Stunde warten, bis er größer wird.
- 7.** In einer kleinen Schüssel Zatar & Olivenöl gut verrühren, bis es wie Pesto aussieht.
- 8.** Den Ofen auf 230 °C vorheizen.
- 9.** 1-2 EL Zatar- Aufstrich auf jedes Fladenbrot streichen – aber die Ränder frei lassen.
- 10.** Auf einem mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 11.** 10-12 Minuten backen, bis sie goldig sind.