

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Asch Balady - Ägyptisches Fladenbrot

für 6 Brote

500g und etwas Weizenmehl - 1/2 Würfel Hefe - 1/4 TL Kurkuma - 1TL Zataar - 1TL Salz - 1/4 TL Zucker -  
125ml lauwarmes Wasser - 100ml Milch

Das Mehl, Kurkuma, Zataar und das Salz miteinander vermengen. In einer weiteren Schüssel in dem Wasser und der Milch Zucker und Hefe verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die flüssige Masse nun langsam unter das Mehl rühren und den Teig verkneten - am besten mit den Händen.

Der Teig sollte am Ende leicht klebrig sein - ist er das nicht hilft ein kleines bisschen Wasser. An einem warmen Ort zugedeckt ca. eine Stunde gehen lassen.

Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen und den Teig nach nochmaligem Durchkneten in sechs gleich große Kugeln formen.

Wieder 10 Minuten gehen lassen.

Nun die Kugel zu einer ca. 15 cm großen Scheibe ausrollen (geht gut mit den Fingern).

Wieder 10 Minuten gehen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 250Grad vorheizen.

Nun die Teigfladen auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen.

Achtung: Nicht noch einmal den Teig bearbeiten!

Nun den Teig so lange backen, bis eine Blase im Aisch entsteht. Leicht anbräunen lassen, rausnehmen und sofort in eine Schale tun die mit einem Tuch abgedeckt wird. Ansonsten wird das Brot sehr schnell hart.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min

Ruhezeit: 60 + 10 + 10 Min

Backofen: 250°C / Umluft

Backzeit: ca. 10 Min.

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!