

4. Fladenbrot – der Liebling der ägyptischen Küche

Frisch gebacken, weich und aromatisch: Fladenbrot ist in Ägypten ein täglicher Begleiter – zu Dips, Gegrilltem oder einfach pur.

Zutaten für Fladenbrot:

- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Trockenhefe
- ½ TL Zucker
- 1 TL Salz
- 180 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Olivenöl



Zubereitung:

1. Vermische alle Zutaten und knete daraus einen geschmeidigen Teig.
2. Decke den Teig ab und lasse ihn an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen.
3. Teile den Teig in kleine Portionen und rolle sie rund und flach aus.
4. Backe die Fladen in einer heißen, trockenen Pfanne ohne Fett – ca. 1–2 Minuten pro Seite, bis sich Blasen bilden und das Brot leicht bräunt.
5. Serviere das Brot frisch und warm.