

Rezepte für Ägyptisches Essen: So schmeckt der Orient



5. Lavash Brot – hauchdünnes Fladenbrot mit orientalischen Wurzeln

Lavash Brot ist besonders dünn, weich oder leicht knusprig. Es ist schnell zu machen und ideal zum Einrollen von Falafel oder Kofta.

Zutaten für Lavash Brot:

- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 130 ml warmes Wasser
- 1 EL Öl



Zubereitung:

1. Vermenge alle Zutaten zu einem glatten Teig.
2. Decke ihn ab und lasse ihn ca. 30 Minuten ruhen.
3. Teile den Teig in Portionen und rolle ihn sehr dünn aus – fast wie ein Crêpe.
4. Backe die Teigfladen in einer heißen, trockenen Pfanne jeweils etwa 1 Minute pro Seite.
5. Staple die fertigen Lavash-Brote und halte sie mit einem Tuch warm.