

»MANAKISH« – ARABISCHE PIZZA

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

TEIG:

500 g Weizenmehl
1 P. Trockenhefe
2 TL Zucker
250 ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz
2 EL Olivenöl
2 EL Joghurt

mit

vermischen, gut kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht und abgedeckt an einem warmen Platz **60 Minuten** gehen lassen. Den Teig in 10 gleichgroße Portionen teilen und daraus flache Fladen rollen. Diese auf ein Backblech mit 2 cm Abstand legen, abdecken und wieder etwas gehen lassen bis das Topping vorbereitet ist.

ZATAR-TOPPING:

3 EL getrockneter Thymian
3 EL getrockneter Majoran
3 EL getrockneter Oregano
1 EL Meersalz
2 EL Sumach
4 EL Sesamsamen hell
6 EL Olivenöl

Alles zusammenmischen und großzügig auf die Fladen streichen. Backe die Manakish (Pizzafladen) bei **200°C Ober- und Unterhitze 8-10 Minuten**.

Oder:

TOMATEN-ZWIEBEL-TOPPING:

1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Tomaten
2 EL Basilikum
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
2 EL Paprikamark

schälen und fein hacken.
schälen und fein hacken.
waschen und in feine Würfel schneiden.
waschen, hacken, mit

und
vermischen, auf die Fladen streichen und die Manakish (Pizzafladen) **bei 200°C Ober- und Unterhitze 8-10 Minuten backen**.

Oder:

KÄSE-TOPPING:

50 g Feta- oder Weißkäse
50 g Mozzarella (gerieben)
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
etwas Oregano

mit der Gabel zerkleinern, mit

vermischen und auf die Manakish (Pizzafladen) verteilen und die Manakish **bei 200°C Ober- und Unterhitze 8-10 Minuten backen**.

