

## Khubs Arabi (*aus Saudi-Arabien*)

<b>400g Dinkelmehl</b>	in eine Schüssel sieben.
<b>1 Hefewürfel</b>	in
<b>250ml warmes Wasser</b>	bröckeln und mit
<b>1 TL Agavensirup</b>	im warmen Wasser auflösen. Danach
<b>40g Dinkelmehl</b>	einrühren und diesen Vorteig ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort stehen lassen. Nun weitere
<b>360g Dinkelmehl</b>	mit
<b>1 TL Meersalz</b>	vermengen und dann in die Mitte eine Mulde drücken. Den Vorteig noch mit
<b>3-4 EL Olivenöl</b>	vermischen und in die Mulde gießen. Nun alles zu einem geschmeidigen Teil verkneten und diesen zu einer Kugel formen. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Nun
<b>15 Salbeiblätter</b>	frisch fein hacken und unter den Teig kneten. Danach den Teig ca. 2cm dick ausrollen und auf ein mit Olivenöl eingeriebenes Blech legen. Mit den den Fingern mehrfach leicht eindrücken, mit Olivenöl bepinseln und mit
<b>Meersalz</b>	bestreuen. Bei 250° C backen 20-25 Minuten backen. Die Fladenbrote dürfen nicht braun werden!

***Ergibt: 3-4 Stück***

***Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten***

***Backzeit: 20-25 Minuten***

***Ruhezeit: 1 Std. + 15 Min***