

Matlou (Aus Algerien)

**125g Hartweizengrieß,
125g Weizenmehl
½ TL Salz
1pck. Trockenhefe
50ml Wasser
2EL Öl**

und
in einer Schüssel vermischen und
mit
darin auflösen und 10min. gehen lassen.
hinzufügen und zu einem geschmeidigen
Teig verkneten. Dann eine Teigkugel
und diese 15min gehen lassen.

Anschließend mit der flachen Hand Fladen von ca. 20cm Durchmesser und 1cm dicke formen. Die Fladen mit einer Gabel einstechen und unter einem Küchentuch weitere 30min gehen lassen. Danach in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten goldbraun braten.

***Ergibt: 15 Stück
Zubereitungszeit: 25min.
Gehzeit: 25min.
Bratzeit: 10min.***