

Himbasha (*aus Eritrea*)

1 Packung Trockenhefe und
2 TL Zucker in
235ml Wasser (*warm*) und
235ml Sojamilch (*warm*) auflösen und 10 Minuten stehen lassen.
550g Mehl,
1 EL Schwarzkümmel,
1 TL Salz,
1 TL Zimt,
2 TL Kardamom und
Schale einer Limette vermischen,
2 EL Olivenöl und
100ml Agavendicksaft hinzugeben und mit der Hefemischung zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abdecken und etwa 3 Stunden gehen lassen. Den Teig gut durchkneten und in einer gefetteten Pfanne ausbreiten. Abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Anschließend mit einem Messer typische Himbasha Muster ins Brot schneiden. Bei 180°C 25-30 Minuten golbraun backen.

Ergibt: 1 Brot

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: 3½ Stunden

Backzeit: 25-30 Minuten