

## ***Manakeesh (Aus den VAE)***

**40g Hefe**  
**10g Zucker**  
**100g lauwarmen Wasser**

mit  
und  
vermischen und 10 Minuten stehen lassen

**500g Weizenmehl**  
**10g Salz**

sieben und mit  
vermischen. Eine Mulde in die Mitte  
drücken und die Hefemischung, 100g  
Wasser und

**100g Olivenöl**

hineingießen und zu einem Teig  
verkneten, rundwirken, mit Olivenöl  
bestreichen und 45-60 Minuten gehen  
lassen.

Den Teig in 5 Portionen teilen und jedes Stück rundwirken. Anschließend  
plattdrücken, die Mitte stippen und mit

**Zataar**

bestreichen. Weitere 15 Minuten gehen  
lassen und dann bei 200° C etwa  
20 Minuten backen.

***Ergibt: 5 Stück***

***Zubereitungszeit: Ca. 20min.***

***Backzeit: Ca 20min. bei 200° C***