

Lavash (aus Armenien)

250g Mehl sieben und
Salz untermischen.
150ml Wasser aufkochen, langsam zum Mehl gießen und verkneten.
Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und eine halbe Stunde
ruhen lassen.

Den Teig in 5 Kugeln aufteilen und auf ca. 1mm ausrollen. In einer heißen Pfanne (ohne Öl!) backen. Sobald Blasen entstehen, wenden. Zwischendurch immer mal wieder das verbrannte Mehl aus der Pfanne entfernen.

Ergibt: 5 Stück

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 3-4 Minuten pro Fladen

Ruhezeit: 30 Minuten