

Injera (Aus Somalia)

**1 Würfel frische Hefe
wenig Wasser
etwas Teffmehl**

in
auflösen und
zugeben. An einem warmen über Nacht
gehen lassen.

**60g Teffmehl
2 Liter lauwarmes Wasser**

in eine große Schüssel geben. Hefe und
dazugeben. So lange rühren bis der Teig
glatt ist. Zudecken und wieder gehen
lassen. Der Teig setzt sich nach einer Weile
Unten ab. Das Wasser wird abgeschöpft.
dazugeben. Die Masse gut verrühren. Eine
Schöpfkelle in eine heiße, beschichtete
Pfanne (ohne Öl) geben. Schnell durch
bewegen in der Pfanne verteilen. Wenn der
Rand sich löst und der Fladen kleine
Bläschen bildet wenden.

1 TL Salz

Ergibt: 6 Stück

Zubereitungszeit: Ca.30 min.

Ruhezeit: Über Nacht (+mind. 1 Stunde)