AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	99 Min.	ganzjährig	Mittlerer Osten

LAVOUSH



Rezept: Sarit Packer. Honey & Co. Saltyard Books 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das knusprige Lavoush ist im Osten der Türkei, in Georgien und in Armenien das tägliche Brot. Heute hip in aller Welt zu Mezze oder allerlei exotischem Food. Die Gewürzmischung Zatar - Hauptzutat wilder Thymian - lässt sich etwa durch Sesam, Pinienkerne oder Oregano ersetzen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

180 g	Weissmehl	0.5 TL	Salz, fein
14 g	Butter, weich	0.6 dl	Wasser
1 Pr	Feiner Zucker	1	Ei, verquirlt
		1 EL	Zatar

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Butter, Zucker und Salz mischen. Nun soviel Wasser zufügen, bis ein fester, trockener Teig entsteht. Zu einer Kugel zusammendrücken und mit einer Frischhaltefolie bedecken.
2. Min. 1 Std. in den Kühlschrank geben. Der Teig kann auch bis 2 Tage aufs Backen warten.
3. Backofen auf 190° C vorheizen. Die Normalmenge Teig vierteln und so dünn wie möglich auswallen. Das ist auch mit einer Pastamaschine möglich. Wenn der Teig genug trocken ist, ist zum Auswallen kein Mehl notwendig.
4. Die Teiglinge backen sich besser auf flachen Blechen. Nutzen Sie für einmal die Rückseite des Bleches, das sie mit Backpapier belegen. Nun die Teiglinge darauf legen, mit zerschlagenem Ei bestreichen, mit dem Wunschgewürz bestreuen und 10-12 Min. golden backen.
5. Auf ein Auskühlgitter legen. Die Lavoushs halten in einer gesalzenen Blechbüchse einige Tage.