



Manakish met za'atar

Libanees platbrood belegd met za'atar en olijfolie, knapperig uit de oven. Populair als ontbijt of hartig tussendoortje in het hele Levantgebied.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
90'	12'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 400 gr bloem
- 7 gr droge gist
- 1 kl suiker
- 1 kl zout
- 250 ml lauw water
- 3 el olijfolie (voor het deeg)
- 4 el za'atar
- 5 el olijfolie (voor het beleg)

Bereidingswijze

1. Meng de droge gist en de suiker met het lauwe water en laat dit mengsel 10 minuten staan tot het begint te schuimen.
2. Doe de bloem en het zout in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Giet het gistmengsel en de 3 el olijfolie erbij en kneed alles 8 minuten tot een soepel en elastisch deeg.
3. Vorm het deeg tot een bol, dek de kom af met een vochtige keukenhanddoek en laat het deeg op een warme plaats 1 uur rijzen tot het verdubbeld is in volume.
4. Verwarm de oven voor op 220 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
5. Meng de za'atar met de 5 el olijfolie tot een smeerbare pasta.
6. Sla het gerezen deeg plat en verdeel het in 4 gelijke bollen. Rol elke bol op een licht bebloemd werkoppervlak uit tot een ronde schijf van ongeveer 20 cm doorsnede.
7. Leg de deegschijven op de voorbereide bakplaat. Druk met uw vingertoppen lichte kuiltjes in het oppervlak zodat het beleg beter blijft liggen. Verdeel de za'atarpasta gelijkmatig over de schijven.
8. Bak de manakish 10 tot 12 minuten in de voorverwarmde oven tot de randen goudbruin zijn en het beleg licht knapperig is.
9. Serveer onmiddellijk warm.

Tip

Bak de manakish bij voorkeur op een voorverwarmde pizzasteen of een omgekeerde bakplaat voor een extra knapperige bodem, vergelijkbaar met hoe ze in een traditionele steenoven worden gebakken.

Lekker met

Schijfjes tomaat, komkommer en verse muntblaadjes. Ook lekker met een lepel labneh (uitgelekte yoghurt) ernaast.

Dranktip

Serveer met vers gezette muntthee of sterke Arabische koffie voor een authentiek Libanees ontbijt.