

### Zutaten für 6 Fladenbrote:

600 g Mehl (glatt, in Ö Typ W480, in D 405)  
1 TL Salz (5 g)  
380 ml warmes Wasser  
2 TL Zucker (10 g)  
20 g Frischhefe oder 1 Pkg. Trockenhefe (7 g)  
2 EL Olivenöl (15 ml)

### Zutaten für 1 kleines Schraubglas Za'atar\*:

10 g Thymian  
15 g Oregano  
2 g Kreuzkümmel  
15 g Sumach  
10 g Salz  
30 g gerösteten Sesam

### Zataar-Öl-Gemisch:

3 EL Za'atar (gekauft oder selbstgemacht\*)  
30 ml Olivenöl  
1 gestr. TL Salz



### Zubereitung:

- 1) Mehl und Salz in einer Rührschüssel vermischen.
- 2) Ins lauwarme Wasser Hefe, Zucker und Olivenöl einrühren.
- 3) Die feuchten Zutaten zu den trockenen dazugeben und einen weichen Teig verkneten.
- 4) Den Teig gut abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde oder 1h 15min ruhen lassen bzw. bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- 5) Nach dieser Zeit auf 6 gleich große Stücke aufteilen (bei mir hatte jedes ca. 170 g), rundwirken, abdecken und 15 min gehen lassen.
- 6) Gebt einen Pizzastein und mehrere saubere, runde Steine in den Ofen. Falls ihr diese nicht habt, lasst ihr sie weg und backt die Fladen einfach auf einem Blech oder den Schienen auf einem Blatt Backpapier. Die traditionelle Zubereitung sieht das Backen mit Steinen vor, wodurch sie ihre wellige Form bekommen. Den Ofen zusammen mit Pizzastein und Steinen auf stärkster Stufe mindestens eine halbe Stunde vorheizen (bei mir 275 Grad O/U Hitze).
- 7) Mit den Händen ca. 5 mm dicke und ca. 18 cm große Fladen formen (siehe Video). Diese nochmals abgedeckt 15 min gehen lassen. Danach auf die heißen Steine legen und zunächst ca. 3 min backen. Danach mit einer Zange wenden und weitere 3-4 min backen, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Falls ihr sie vor dem Backen mit der Zataar-Öl-Mischung bestreichen wollt, müsst ihr sie beim Backen nicht wenden.
- 8) Aus dem Ofen nehmen, mit Wasser besprühen und in ein Tuch wickeln oder in einen Plastikbeutel geben. So werden sie wieder weich.

Wer **Zataar** nicht im Supermarkt findet, kann es mit den oben angeführten Zutaten selbst herstellen. Es gibt übrigens viele Varianten von Za'atar und diese ist nur eine von ihnen. Alle Zutaten, außer Sesam, in einer Gewürz- oder Kaffeemühle vermischen, fein mahlen, den Sesam einrühren und in ein Schraubglas geben. So ist es mehrere Monate haltbar.

### Sastojci za 6 lepinja:

600 g brašna (glatkog, u AUT tip W480, u D 405)  
1 kašičica soli (5 g)  
380 ml tople vode  
2 kašičice šećera (10 g)  
20 g svježeg kvasca ili 1 pak. suhog (7 g)  
2 kašike maslinovog ulja (15 ml)

### Sastojci za 1 malu teglicu Za'atar začina\*:

10 g timijana  
15 g origana  
2 g kumina  
15 g sumaka  
10 g soli  
30 g prženog susama

### Zataar-ulje:

2 kašike za'atar mješavine začina (kupovna ili  
domaća\*)  
30 ml maslinovog ulja  
1 ravna kašičica soli



### Priprema:

- 1) U posudi za miješanje pomiješajte brašno i so.
- 2) U toplu vodu umiješajte kvasac, šećer i maslinovo ulje.
- 3) Mokre sastojke dodajte u suhe i zamijesite mekano tijesto.
- 4) Dobro pokriti i ostaviti da odstoji na toplom mjestu jedno sat vremena ili čak 15 min duže tj. dok se ne udvostruči.
- 5) Nakon toga podijeliti na 6 komada jednake veličine (kod mene je svaki imao ca. 170 g), oblikovati loptice, prekriti i ostaviti da nadolaze još 15 minuta.
- 6) Stavite kamen za pizzu i nekoliko čistih, okruglih kamenčića u rernu. Ako ih nemate, izostavite ih i jednostavno pecite lepinje na plehu od rerne ili šinama na listu pek papira. Tradicionalna priprema podrazumijeva pečenje sa kamenjem, što im daje talasasti oblik. Zagrijavajte rernu zajedno sa kamenjem na najjačoj vatri barem pola sata (kod mene 275 stepeni g/d grijači).
- 7) Rukama oblikujte lepinje debljine ca. 5 mm i veličinu od 18 cm (pogledajte video). Ostavite ih još 15 min da nadolaze. Stavite ih na vruće kamenje i pecite oko 3 minute. Zatim okrenite pa pecite još 3-4 minute dok ne poprime malo boje.
- 8) Izvadite ih iz rerne, poprskajte vodom i umotajte u krpu ili stavite u plastičnu vreću kako bi omekušale.

Ako ne možete pronaći **za'atar** u supermarketu, možete ga napraviti sami od gore navedenih sastojaka. Inače, postoje mnoge varijante Za'atara, a ovo je samo jedna od njih. Sve sastojke, osim susama, pomiješajte u mlinu za začine ili kafu, sitno sameljite, umiješajte susam i stavite u staklenku. Rok trajanja je nekoliko mjeseci.