Hirsebrot
Khubz Dhura

Hirsebrot ist nicht sehr beliebt, da es die Menschen an die schlechten Zeiten erinnert, als es nur das spröde und schwer zu verarbeitende Hirsemehl gab. Zudem trocknet das Brot sehr schnell aus und verliert an Geschmack. Für Feinschmecker jedoch bedeutet dieses Brot eine delikate und gesunde Abwechslung. Zu beachten ist nur, dass die Fladen noch heiß gegessen werden müssen, am besten direkt aus dem Ofen.

Herkunft: Ägypten
Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 2 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 300 g
250 g Hirsemehl
15 g Hefe
1 TL Salz
1 Portionen Ägyptische Knoblauchsauce

Vorbereitung
Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde machen, die Hefe hineinbröckeln und mit etwas Wasser auflösen. Salz auf den Mehlrand streuen, und alles unter Zugabe von lauwarmem Wasser zu einem festen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Den Teig in 4 oder 8 runde Kugeln teilen. Jede auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem sehr dünnen Fladen ausrollen. Auf ein gefettetes Backblech legen.

Zubereitung
Die Fladen im vorgeheizten Ofen bei 250° 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 200° herunterschalten und noch 20 Minuten weiterbacken. Zum Schluss kurz unter dem Grill überbräunen. Vorsichtig vom Blech lösen und heiß mit der Sauce servieren.

© 2026 coquina.de