



Manakish met za'atar

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
90'	12'	4	Gebak & dessert

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 gist en suiker met het lauwe water en laat 10 minuten schuimen.
2. Meng de bloem met het zout, giet er het gistmengsel en 3 el olijfolie bij en kneed 8 minuten tot een soepel deeg.
3. Dek af en laat op een warme plek 1 uur rijzen tot verdubbeld.
4. Verwarm de oven voor op 220 graden. Verdeel het deeg in 4 bollen en rol elk uit tot een platte schijf.
5. Meng de za'atar met 5 el olijfolie tot een pasta en strijk die over de deegschijven.
6. Bak de manakish 10 à 12 minuten tot de randen goudbruin zijn.
7. Serveer warm, eventueel met tomaat, komkommer en munt.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)