

Arabisches Fladenbrot

1 kg	Weissmehl
1 Würfel	Hefe
5.5 dl	warmes Wasser
1 TL	Zucker
1½ TL	Salz
3 El	Sonnenblumen- oder Olivenöl

Die Hefe mit etwas Mehl und Wasser sowie dem Zucker verrühren. Kurz stehen lassen. Dann alles Mehl sowie das Salz und Öl begeben und tüchtig kneten. Den Teig zudecken und eine Stunde gehen lassen.

Den Teig kurz durchkneten und in etwa 16 gleich grosse Kugeln teilen. Zugedeckt wieder etwas gehen lassen.

Die Kugeln zu dünnen Fladen ausrollen und in einer Bratpfanne beidseitig in genügend Öl 2-3 Minuten oder Bratbutter backen. Die Fladen werden grosse Blasen bilden; das ist normal!

In eine grosse Schüssel geben und mit einem Tuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Chilisauce

2 EL	Olivenöl
1	rote Zwiebel
1	Knoblizehe
2-3	Tomaten (San Marzano)
1	rote Peperoni
2	Chilischoten
1 EL	Essig
1 TL	Zucker
...	Salz
2-4 TL	Harissa

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Peperone sowie die Chilischoten entkernen und den Strunk sowie die Innenrippen entfernen. Die Tomaten schälen und entkernen. Alles Gemüse in eher grobe Stücke schneiden.

Das Öl erhitzen und das Gemüse weich köcheln. Bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen.

Alles pürieren. Essig, Zucker, Salz und nach Belieben Harissa begeben.

Yoghurt mit Safran

300 g	Yoghurt
1 Brieflein	Safran
...	Salz

Yoghurt und Safran vermischen. Nach Belieben salzen.