

Orientalisches Fladenbrot

mit Kichererbsen-Dip

FÜR 8 BROTE

Für die Fladenbrote:

350 g Mehl

1/4 Würfel Hefe (ca. 10 g)

1/2-1 TL Zucker

1 TL Korianderkörner

1/2 TL ganzer Kreuzkümmel

je 1/2-1 TL ganzer Kümmel und

Schwarzkümmel

1/2-1 TL Fenchelsamen

1/2 TL Kardamomsamen

1/2 TL Currypulver

1 Stück Zimtrinde

1 geh. TL Salz

2 EL mildes Olivenöl

Olivenöl für die Bleche

je 1 EL ganzer Schwarzkümmel

und helle Sesamsamen zum

Bestreuen

Mehl zum Ausrollen

Für den Dip:

1 EL helle Sesamsamen

200 g Kichererbsen

(aus der Dose)

50 ml Gemüsebrühe

1 EL Olivenöl

100 g Frischkäse

1 EL Granatapfelsirup

1 Knoblauchzehe

1 TL geriebener Ingwer

mildes Chilisalz

1 TL Paprikapulver (edelsüß)

gemahlener Kreuzkümmel

1 EL Petersilie (frisch geschnitten)

- 1 Für die Fladenbrote das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit den Fingern zerbröckeln und in 5 EL lauwarmem Wasser auflösen. Mit dem Zucker in die Mehlmulde geben und mit etwas Mehl zu einem weichen Teig verrühren. Mit wenig Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen, bis sich im Mehl Risse zeigen.
- 2 Für das Brotgewürz Koriander, Kreuzkümmel, Kümmel, Schwarzkümmel, Fenchel und Kardamom in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis die Gewürze zu duften beginnen. Die Gewürze im Mörser fein zerstoßen, das Currypulver hinzufügen, etwas Zimt darüberreiben und alles gut mischen.
- 3 Das Brotgewürz, Salz, 175 ml Wasser und das Olivenöl zum Vorteig geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Den Brotteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.
- 4 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen und zugedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen. Zwei Backbleche mit Olivenöl einfetten. Die Teigkugeln mit etwas Mehl zu 1/2 cm dicken Fladen (etwa 12 cm Durchmesser) ausrollen und auf die Bleche legen. Die Brote dünn mit Wasser bestreichen, mit Schwarzkümmel und Sesam bestreuen und weitere 20 Minuten gehen lassen.
- 5 Den Backofen auf 230°C (Umluft) vorheizen. Die Fladenbrote im Ofen auf der untersten Schiene 12 bis 15 Minuten knusprig backen.
- 6 Für den Dip den Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Sesam etwas abkühlen lassen.
- 7 Die Kichererbsen in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Mit der Brühe und dem Olivenöl in den Blitzhacker geben und zu einer glatten Paste pürieren. Den Frischkäse, den Siurp und den gerösteten Sesam unterrühren. Den Knoblauch schälen und auf der Zestenreibe fein dazureiben. Den Ingwer hinzufügen und den Dip mit Chilisalz, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Petersilie würzen.
- 8 Die Fladenbrote aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem Kichererbsen-Dip servieren.