

REZEPT



---

- MANAKISH -  
LIBANESISCHE  
PIZZA

---

BIO ZATAR N° 718



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



## ZUTATEN

2 PORTIONEN

VORBEREITUNG | 60 MIN.

KOCHZEIT | 15 MIN.

### FÜR DIE PIZZEN

- 2 TL Trockenbackhefe
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 250 g Mehl
- 5 EL Marcella Olivenöl
- 4 EL Bio Zatar N°718
- 1 Bio Zitrone
- 10 Cocktailtomaten
- 1/2 Gurke
- 1/2 Bund frische Minze

### FÜR LABNEH

- 250 g Joghurt (min. 10%)
- 1 Prise Meersalz
- 1 EL Olivenöl

## WEITERE REZEPTE

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)

## ZUBEREITUNG

1. Für das Topping Joghurt in ein Passiertuch geben und über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen. Labneh (abgetropfter Joghurt) mit einer Prise Salz cremig rühren, Olivenöl darüberträufeln.
2. Für die Pizzen Hefe und Zucker in lauwarmen Wasser auflösen.
3. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und eine Mulde eindrücken. Die Hefemischung und 3 EL Olivenöl in die Mulde geben und zu einem elastischen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden, Minze grob hacken.
5. Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Falls du einen Pizzastein hast, nutze gerne diesen.
6. 4 EL Zatar mit 5 EL Olivenöl mischen und etwas Abrieb einer Zitrone dazugeben.
7. Den Teig in vier gleiche Portionen teilen, länglich ausrollen und gleichmäßige Fladen formen. Überall leichte Kuhlen mit den Fingern eindrücken.
8. Die Fladen mit der Zatar-Mischung bestreichen und im Ofen für ca. 6-8 Minuten goldbraun backen.
9. Sobald die Zatar-Pizza aus dem Ofen kommt, kannst du sie direkt mit Tomaten, Gurken und ein paar Löffeln Labneh belegen. Zuletzt streust du etwas Minze über die Manakish.