

Khudz Ragag - Omanisches Fladenbrot

Zu einem Essen im Oman gehört häufig Khudz Ragag, das klassische Brot des Landes. Das dünne Brot besteht nur aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Nach dem Kneten wird der Teig in einer brutzelnden Pfanne gebacken.

Traditionell war Khudz Ragag ein Frühstücksbrot, welches mit Eiern oder Bohnen gegessen wurde. Während diese Variante auch heute noch verbreitet ist, wird Khudz Ragag immer häufiger als Snack beim Tee oder zwischendurch mit Beilagen wie Käse, Honig oder Kartoffelchips gegessen.

Zutaten

- 500 gr. Weizenmehl 550
- 275 gr. Wasser
- 5 gr. Hefe
- 10 gr. Salz

Zubereitung:

1. Mehl, Hefe und Wasser ca.10 min. zu einem glatten Teig kneten. Das Salz erst nach der Hälfte der Knetzeit zugeben. Sollte der Teig zu fest sein, immer wieder schluckweise Wasser zufügen.
2. In 12 Teile teilen, diese zu Kugeln schleifen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
3. Kugeln auf ca. 20 cm Durchmesser platt rollen und abgedeckt weitere 30-45 Minuten reifen lassen.
4. In einer sehr heißen Pfanne für 1-2 Minuten pro Seite ausbacken und anschließend unter einem Tuch auskühlen lassen.

