

Shoriks libanesiska bröd

Jäst	25 g
Vatten	3 dl
Salt	1½ tsk
Olja	1 msk
Durumvete	2½ dl
Vetemjöl	3 3/4 dl

- Lös upp jästen i vattnet och rör i salt, olja och mjöl
- Jäs övertäckt 35 – 40 min
- Dela degen i 10 – 12 bitar och forma till runda bullar. Kavla ut dem till tunna plattor
- Jäs övertäckta 30 min
- Grädda bröden på båda sidor i en torr stekpanna tills de är bruna, spröda och genomgräddade