Nane Barbari

Cuisine: **Middle-East**
Food category: **Pastry**

Author: **Janine Kühn**

Program steps

Preheating: 250 °C

1	Injection	1 n		30 s	200 ml		
2	Hot air	100 %	Termination by time	00:07 hh:mm	210 °C	40 %	
3	Hot air	100 %	Termination by time	00:05 hh:mm	180 °C	70 %	

Ingredients - number of portions - 6

Name	Value	Unit
lauwarmes Wasser	380	ml
frische Hefe	20	g
Salz	5	g
Zucker	5	g
Weizenmehl Typ 550	550	g
Sesam	5	g
schwarzer Sesam	5	g
Kreuzkümmel	5	g
Weizengrieß	5	g
Weizenmehl (für Roo-Mal)	10	g
Wasser (für Roo-Mal)	30	ml

Directions

1) Vorteig ansetzen
Die frische Hefe mit dem lauwarmen Wasser vermischen, so dass sich die Hefe auflösen kann, anschließend Mehl, Zucker und Salz hinzugeben und kurz mit einem Löffel verrühren, danach mit den Händen gut durchkneten, bis ein Teig entsteht. Ruhen lassen für ca. 30 Minuten. Nun zu einer Kugel formen und abgedeckt über Nacht an einen warmen Ort gehen lassen.

Am nächsten Tag den Teig in 3 Portionen teilen und erneut zu Kugeln formen, mit einem Tuch abgedeckt ruhen und erneut gehen lassen für weitere 3 Stunden.

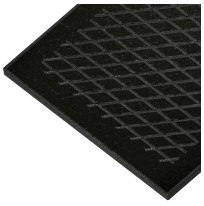
2) Roo-Mal ansetzen
Kaltes Wasser und Mehl in einem Topf verrühren und einmal kurz aufkochen lassen bis eine klumpenfreie und zähe, kleisterartige Masse entsteht, diese wieder abkühlen lassen.

3) Fladen formen und backen
Die Arbeitsfläche mit Weizengrieß bestreuen und darauf den Teig nun in eine Form von drei länglichen ovalen Fladen bringen, die ca. 1 cm dick sind. Bezüglich der Musterung gibt es mehrere Varianten: mit den Fingerspitzen Mulden eindrücken, mit der Handkante längliche Rillen eindrücken oder auch rautenförmige Rillen eindrücken - je nach gewünschter Optik. Die Oberfläche und Ränder sorgfältig mit Roo-Mal bestreichen und mit Sesam, schwarzem Sesam und Kreuzkümmel bestreuen, nochmals kurz ruhen lassen und anschließend backen. Zum Backen

eignet sich dabei gut die glatte Rückseite der Vision Grill - Grillplatte oder die beschichtete Backplatte.

Das Barbari schmeckt am besten noch warm mit Schafskäse, Nüssen und Honig oder mit Knoblauch-Joghurt und Kräutern aber natürlich auch als Beilage zu Hauptgerichten.

Recommended accessories



Vision Grill