

# Manousch bi za'atar

250 g Mehl  
1 KL Zucker  
10 g Hefe  
Wasser nach Bedarf  
3 EL Olivenöl  
Salz

zu einem weichen Teig  
kneten

zugedeckt 1 Std. ruhen  
lassen

den Teig evtl. in 4-6  
Portionen teilen

den Teig ausrollen

3 EL za'atar  
3 EL Olivenöl

auf dem Teig verteilen

**Backen**  
180°C 10-20 Min.

## Za'atar

50 g Sesam, geröstet, grob gemahlen  
25 g Sumach, gemahlen  
25 g Thymian, getrocknet, zerrieben  
10 g Oregano, getrocknet, zerrieben  
10 g Basilikum, getrocknet zerrieben

gut vermischen

gut verschlossen, trocken  
aufbewahren