

BULGUR-BROT MIT ZATAR

Zutaten

- 80g Bulgur, in warmen Wasser gewaschen und in einem Passiertuch ausgedrückt.
- 120g Weizenmehl und Mehl zum Bestäuben
- 120g Weizenvollkornmehl
- 1 Tütchen Trockenhefe
- 90ml Olivenöl und Öl zum Bestreichen
- 1 TL [Salz](#)
- 150ml lauwarmes Wasser
- 4 EL [Zatar](#)

Den Bulgur mit beiden Mehlsorten, Hefe, 1 Esslöffel Öl und Salz in eine Schüssel geben, das Wasser zugießen und alles zu einem Teig verrühren. Die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Den Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Ein Backblech (30 x 40 Zentimeter) mit Öl bestreichen. Den Teig zusammenschlagen und auf die bemehlte Arbeitsfläche geben. Rund in der Größe des Blechs ausrollen, vorsichtig anheben und darauflegen. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen. Das Zatar in einer Schüssel mit dem restlichen Öl verrühren und den Teig damit bestreichen. 20-25 Minuten backen und warm servieren.

