Dünne Brotfladen
Schirak

Schirak ist ein fast durchsichtiges Fladenbrot aus dünn ausgezogenem Teig. Es wird normalerweise auf einer Halbkugel gebacken, die über einem offenen Feuer erhitzt wird. Der Backvorgang dauert nur wenige Sekunden. Die Fladen lassen sich aber auch sehrgut in einer gusseisernen Pfanne zubereiten.

Herkunft: Jordanien
Kategorie: Beilagen, Getreide, Brotspeisen

Vorbereitungszeit: 2 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 20 Stück
300 g Arabischer Strudelteig

Vorbereitung
Den Teig vorbereiten und zugedeckt zwei Stunden stehen lassen.
Dann in Bällchen teilen und jedes gut durchkneten. Ein Küchentuch mit etwas Stärkemehl bestreuen und die Teigbällchen darauf nacheinander zu großen, sehr dünnen Fladen auswellen. Übereinanderlegen und jeweils zwischen die einzelnen Teigfladen ein dünnes Tuch legen. Bis zur Weiterverarbeitung bei Zimmertemperatur stehenlassen. Eine darüber gedeckte Plastikfolie schützt die Teiglagen vor dem Austrocknen.
Den Teig in 20 Stücke teilen und diese zu Bällchen formen. Die Anzahl der Bällchen ist von der Größe der Pfanne abhängig. Daher ist es ratsam, ein Bällchen zur Probe auszurollen und auseinanderzuziehen. Die fertige Teiglage muss genau in die Pfanne passen. Die Teigstücke auf einem mit Stärkemehl bestäubten Küchentuch zu kleinen runden Fladen ausrollen. Vorsichtig so weit auseinanderziehen, dass sie durchsichtig sind, aber nicht reißen.

Zubereitung
Eine gusseiserne Pfanne erhitzen. Einen Fladen hineinlegen und so lange backen, bis er sich leicht vom Boden ablöst und kleine braune Flecken aufweist. Den Fladen wenden und die andere Seite ebenfalls backen. Die Pfanne soll so heiß sein, dass der Backvorgang nicht länger als etwa ½ Minute dauert. Falls sich aber zu schnell schwarze Flecken bilden, die Hitze kurzfristig reduzieren. Nacheinander alle Fladen backen.
Sollen die Brote weich bleiben, stapelt man sie in einem Küchentuch, das man jedes Mal wieder fest verschließt. Ansonsten werden die Fladen knusprig und sehr brüchig. Man kann Schirak als Unterlage für Fleisch oder Gemüse verwenden oder zu Saucen und Würzpasten reichen.

© 2026 coquina.de