



Hembesha – Eritreisches Brot

Zutaten für ca. 20 Personen:

2.5 kg Weizenmehl

250 ml Öl (oder 2.5 Tassen)

5 Pack Trockenhefe

1.5 l Wasser (abschätzen, je nach Teigform)

Salz

Zubereitung:

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und mit den anderen Zutaten vermischen. Gut durchkneten, abdecken und ruhen lassen. Auf einem oder mehreren Blechen ausbreiten und mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen (200 – 220 Grad) 30 – 60 Minuten backen.