

**Wir verfeinern Lavash-Fladenbrot (Persisches Fladenbrot) so, dass es dem indischen Papadam geschmacklich ähnelt.**

**So bringen wir Lavash näher an Papadam:**

### **1. Würzen wie Papadam:**

Papadam ist würzig und aromatisch – streiche das Lavash leicht mit Öl ein und bestreue es mit einer Mischung aus:

**Schwarzkümmel (Nigella)**

**Kreuzkümmel (Cumin)**

**Schwarzem Pfeffer**

**Chilipulver**

**Koriander gemahlen**

### **2. Dünn und knusprig machen**

Papadam ist knuspriger als Lavash.

Backe Lavash bei hoher Temperatur (ca. 200 – 220°C) **kurz und trocken** nach – z.B. im Ofen oder einer heißen Pfanne, um es **aufzuknuspern**.

### **3. Mit Linsenmehl-Aroma nachhelfen**

Papadam wird meist aus **Urad Dal (Linsenmehl)** hergestellt. Bestreiche das Lavash sehr dünn mit einer **Paste aus Kichererbsen- oder Linsenmehl**, und den unter 1. Genannten Gewürzen und Wasser und backe es dann knusprig.

Neu-Anspach, 24.05.2025