

Pitabrote



Zutaten

- 180 g Wasser
- 120 g Milch
- 20 g frische Hefe (½ Würfel)
- 1 TL Zucker
- 420 g Weizenmehl, glatt
- 2 TL Salz
- 20 g Olivenöl

In der Rezept-Kollektion "Zu Gast in Griechenland" findet ihr die Pitabrote:

Zubereitung

Wasser, Milch, Germ und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min. bei 37°C auf Stufe 2 erwärmen.

Mehl dazugeben und 3 Min. kneten.

Teig im Mixtopf rasten lassen.

Salz und Olivenöl dazugeben und 7 Min. kneten. In eine Schüssel umfüllen und an einem warmen Ort zugedeckt 30 Min. rasten lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 8 gleiche Stücke teilen und zu Kugeln formen (schleifen).

Die Kugeln nebeneinander auf ein Brett setzen und zugedeckt nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 250°C vorheizen. 2 Backbleche mit Olivenöl bestreichen.

Die Kugeln mit geölten Fingern zu Fladen flachdrücken (ca. Ø 15 cm), auf die vorbereiteten Backbleche verteilen und nacheinander je ca. 6-8 Minuten bei 250°C backen.

Die Pitabrote sollen weich und recht hell sein. In einem Brotkörbchen abgedeckt servieren, damit sie warm bleiben.