

SELBSTGEMACHTES PITA-BROT

SELBSTGEMACHTES PITA-BROT

Eine wunderbare Beilage zu orientalischem Essen sind Pitas. Egal ob zum Kebap oder zum orientalischen Schmortopf - passt eigentlich immer! Dazu wenn es passt noch ein Joghurt Dip.



Zutaten für 6 Pita-Brote:

250g Mehl

125 ml lauwarmes Wasser

1 TL Zucker

1 TL Salz

1/4 Hefewürfel (ca. 10 g)

1-2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Pita selbst zu machen ist absolut unkompliziert und der erste Schritt schnell gemacht. Die Hefe im lauwarmen Wasser lösen. Mehl, Zucker und Salz mit dem Olivenöl in eine Schüssel geben. Dann langsam das Hefewasser einrühren und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Teigschüssel mit einem Handtuch abdecken und ungefähr 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Nach 20 Minuten wird der Teig weiter bearbeitet. Die ganze Luft die sich gebildet hat als er so wunderbar aufgegangen ist wird durch intensives Kneten wieder heraus gedrückt. Nicht erschrecken wenn der Teig dabei ein wenig quietscht. Dann auf der Arbeitsfläche Mehl ausstreuen und vom Teig kleine Stücke abtrennen (ungefähr Hühnerei groß). Das Teigstück rundherum mit Mehl bestäuben. Mit den Händen kneten und es dabei immer weiter zu einem flachen, runden Fladen formen. Dieser sollte nicht dicker als 0,5-1 cm sein.



Die gleiche Prozedur für den restlichen Teig durchführen. Man kann den Teig auch ausrollen und ausstechen, das finde ich persönlich aber nicht ganz so schön. Wenn man jede Pita einzeln knetet ist es einfach irgendwie "originaler". Außerdem macht das auch nicht mehr Arbeit...



Die fertigen Teigfladen lege ich auf ein Backblech mit Backpapier und pinsel sie ein wenig mit Wasser ein. Jetzt dürfen sie nochmal 5-10 Minuten ruhen und etwas aufgehen bevor sie in den Ofen kommen.



Das Blech mit dem Brot für ungefähr 10 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen stellen. Die Brote im Auge behalten, sie sind fertig sobald sie leicht gold-braun werden. Die brote vor dem Servieren kurz abkühlen lassen.



Fertig!