

Pita Brot

Zutaten für 8 Stück Pitabrot:

- 500 g Mehl
- 17 g Salz
- 3 EL Olivenöl
- 15 g frische Hefe
- 20 g Zucker

Außerdem:

- Mehl zum Bearbeiten
- Backpapier
- Öl für das Backblech

Backofen:

- Auf 200°C vorheizen
- Umluft

Schritt 1:

Mehl, Salz, Olivenöl, Hefe, Zucker, 300 ml lauwarmes Wasser in eine Küchenmaschine mit Knethaken geben und die erste Minute langsam laufen lassen, bis sich die Zutaten gut vermischt haben, dann die nächsten 6 Minuten auf der höchsten Stufe laufen lassen. Es entsteht ein glatter Teig. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.

Schritt 2:

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen durchkneten, dann in 8 Stücke teilen und zu Kugeln rollen. Die Kugeln leicht mit Mehl bestäuben und mit der Handinnenfläche zu kleinen runden Fladen flachdrücken.

Schritt 3:

Blech mit Backpapier auslegen. Papier mit etwas Öl einstreichen. Teigfladen darauf legen und auf der mittleren Schiene ca. 8 Minuten backen, dann wenden und weitere 8 Minuten backen. Sie sollten nicht zu viel Farbe annehmen und weich bleiben.

Wenn die Pitas nach dem Backen nicht direkt gegessen werden, bis zur weiteren Verarbeitung in Folie aufbewahren, damit sie nicht trocken und hart werden.