



Pita-Brot

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (ohne Ruhe- und Backzeit)

Ergibt: 8 Brote

Zutatenliste:

500 g Mehl (Typ 550) +
etwas zum Arbeiten

2 EL Zucker

300 ml Wasser

6 EL Olivenöl für den Teig

1 -2 TL Salz

Knoblauchöl

4 TL Trockenhefe

Zubereitung:



Mehl, Hefe, Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermengen.

Lauwarmes Wasser hinzugeben und den Teig mit den Knethaken des Handrührgerätes oder von Hand kneten. Nach und nach die 6 EL Olivenöl unterrühren.

Den Teig für 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend in 8 Stücke teilen, diese zu kleinen Kugeln formen und erneut 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit einen Pizzastein in den Backofen legen und den Backofen auf 250°C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Aus den Kugeln kleine Fladen formen. Hierzu mit den Fingern von der Mitte heraus kleine Mulden drücken und nach außen arbeiten, bis die Brote die gewünschte Größe haben.

Die Fladen nach und nach auf dem Pizzastein 3 Minuten backen, Wenden mit Knoblauch-Öl bepinseln und nochmals 3 Minuten backen.

Das Brot kann alternativ zu einem Pizzastein auch in einer Pfanne, auf einem Blech oder dem Grill gebacken werden.

Pfanne: Von beiden Seiten mit jeweils 1 TL Öl bestreichen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 4 min backen.

dünnere = knuspriger, dicker = fluffiger