

Zutaten für 10 Pita-Brote:

500 g	Weizenmehl glatt, W700 oder W550
20 g	Germ frisch (Hefe)
1/2 TL	Zucker
1,5 TL	Salz
20 ml	Olivenöl
250 ml	Wasser, lauwarm



Herstellung:

1. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde machen.
2. Germ hineinbröseln, Zucker, Salz und Olivenöl in die Mulde geben.
3. Lauwarmes Wasser mit einem Kochlöffel miteinander verrühren, bis das ganze Mehl gebunden ist.
4. Anschließend den Teig auf eine Arbeitsfläche und für gut 10 Minuten durchkneten bis der Teig elastisch und geschmeidig ist. Ich benutze eine Knetmaschine.
5. Die Teigkugel in eine leicht bemehle Schüssel geben mit Mehl leicht stauben, mit einer Frischhaltefolie gut abdecken und für 1 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
6. Ist er gut aufgegangen, geben wir ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche und teilen den Teig in 10 gleichgroße Stücke (á 80 g).
7. Die formst du wieder zu kleinen Kugeln, bestaubst sie mit Mehl, deckst sie mit einem Geschirrtuch ab und lässt sie zirka 25 Minuten gehen.
8. Anschließend rollst du sie mit einem Nudelholz zu kleinen 12 cm Ø Fladen aus.
9. Diese Fladen wiederum bemehlen und abgedeckt für 15 Minuten gehen lassen.
10. Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
11. Ein Blech in den Ofen auf die unterste Schiene geben (Das Blech muss heiß werden).
12. Ist das Blech heiß, legen wir die Fladen auf das Blech.
13. Nach ein paar Minuten werden sie aufgehen wie ein Ballon. Dann drehst du sie kurz einmal um, damit sie auch auf der anderen Seite etwas Farbe bekommen.
14. Das Pita-Brote braucht maximal 5 Minuten im Backofen.

TIPP: Noch lauwarm aufschneiden – befüllen und genießen. . .

Hinweis: Zuletzt hab ich mein Pita mit Vollwertmehl zubereitet. Du musst nur etwas mehr Wasser zum Teig geben, da die Kleie mehr aufquillt.
50% glattes Auszugs-Weizenmehl und 50% Weizen fein gemahlen.