



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## Pitabrote

Rezept: [Chefkoch.de](http://Chefkoch.de) und Foto: Miriam

### Zutaten: 6-8 Pitabrote

500 g Mehl  
1 Päckchen Trockenhefe (7g)  
oder 20 g frische Hefe  
1 ½ TL Salz (10 g)  
1 ½ TL Zucker (10 g)  
2 EL Olivenöl  
Etwa 275 ml lauwarmes Wasser



### Zubereitung:

Für die Zubereitung der Pia Brote bei Verwendung von Trockenhefe, diese gleich zum Mehl hinzugeben. Salz, Zucker, Olivenöl, sowie so viel vom lauwarmen Wasser wie notwendig ist, ebenfalls hinzugeben und alles zu einem Brotteig verkneten.

Den Teig gut durchkneten, anschließend in die Backschüssel legen, mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Ganz schnell geht dies, wenn man den Backofen auf 50 ° C erwärmt. Den Pita-Teig samt der Schüssel in eine große Plastiktüte steckt und in den Backofen stellt. Auf diese Weise geht der Pita -Teig in 25 Minuten schön in die Höhe und kann danach gleich weiterverarbeitet werden.



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

Den Teig erneut gut durchkneten. Anschließend in 6 gleichgroße Teigstücke von etwa 125 - 130 g aufteilen. Das Backblech oder die Fettpfanne vom Backofen mit etwas Fett ausstreichen, ein passendes Stück Backpapier in die Form einlegen und in die Mitte des Backofens einschieben.

Den Backofen mit dem Backblech auf 225 ° C vorheizen, zuvor eine feuerfeste Schüssel mit Wasser auf den Boden der Backröhre stellen.

Die kleinen Teigstücke einzeln nochmals durchkneten, zu runden Kugeln formen. Auf der Tischplatte mit der Hand zu runden flachen Pita Fladen, mit einem Durchmesser von ca. 12 cm drücken.

Wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, die Pita Brote in etwas Abstand zueinander auf das heiße Backblech legen.

Bei 225 ° C, 12 – 13 Minuten backen. Die Teigmenge dieses Pita Rezepts kann man auch in 8 Pita Brote von ca. 100 g Gewicht aufteilen. Damit erhält man etwas dünnere Pita Brote, welche man dennoch noch gut füllen kann.

In diesem Fall sollte die Backzeit bei 225 ° C nur 10 - 11 Minuten betragen, damit die Pita zwar durchgebacken, dennoch noch schön weich bleiben.