



## PITABROT

Zubereitungszeit: 15 min  
Backzeit: 20 min  
Gehzeit: 1 Stunden  
Ergibt 4 Pitabrote

### Zutaten

200 g Weizenmehl  
Type 405 und etwas mehr  
für die Zubereitung  
8 g frische Hefe  
1 TL Zucker  
4 g Salz  
1 TL neutrales Pflanzenöl  
120 ml lauwarmes Wasser



### So gelingt es:

Die aus dem Nahen Osten stammende Pita ist ein rundes Fladenbrot, das gern zu einem Vorspeisenteller (Mezze) gereicht oder mit diversen Zutaten belegt wird.

Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Mehl, Hefe, Zucker und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Alles auf Stufe 1 vermengen, dann nach und nach Öl und Wasser angießen. Dann alles 6 Minuten auf Stufe 2 kneten, bis eine Teigkugel entsteht.

Die Teigkugel in eine saubere Schüssel legen und mit Frischhaltefolie bedecken. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Die Teigkugel auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten und in vier gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke mit der Teigrolle zu großen Kreisen (20–22 cm Durchmesser) ausrollen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Pitabrote darin 3–5 Minuten backen. Nach der Hälfte Zeit wenden. Die Pita herausnehmen etwas abkühlen lassen und nach Belieben belegen.

**Guten Appetit!**