

Pitabrot



Portionen	7 Stück
Arbeitszeit	20 min.
Ruhezeit	2 Std.

Fluffige, in der Pfanne gebackene Pitabrote aus einem einfachen Hefeteig. Frisch gebraten bleiben sie schön weich und lassen sich hervorragend füllen.

Zutaten

Für 7 Stück

Menge	Zutat
195 ml	warmes Wasser
15 g	Frischhefe
325 g	Weizenmehl, Typ 405 oder 550
10 g	Salz
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. **Teig ansetzen:** Die Hefe in dem lauwarmen Wasser gründlich auflösen. Alle restlichen Zutaten beimengen.
2. **Kneten und gehen lassen:** Den Teig in der Küchenmaschine für 8–10 Minuten auskneten. Dabei sollte sich der Teig eigenständig vom Schüsselrand lösen und nicht mehr kleben. Sollte er dennoch kleben, mit ein wenig Mehl dagegen wirken. Anschließend zugedeckt ca. 2 Std. ruhen lassen – der Teig soll sich verdoppeln.
3. **Teiglinge abstechen:** Auf der eingeölten Arbeitsfläche den Teig in 7 gleiche Teile zu je ca. 75 g abstechen.
4. **Rund wirken:** Die Teiglinge flach drücken, die Kanten zur Mitte falten und rund wirken.
5. **Braten:** Die rund gewirkten Teiglinge mit der Hand dünn auseinanderziehen und mit etwas Olivenöl in einer heißen Pfanne braten.
6. **Warm halten:** Die Pitas gerne übereinander lagern – so bleiben sie schön weich und lassen sich hervorragend füllen.

Tipp: Knoblauch in gutes Olivenöl pressen und die Fladen damit einstreichen.