

Pitabrot selber machen

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten 10 Portionen

Für das Pitabrot

500 g Mehl
21 g frische Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Olivenöl
2 Teelöffel getrockneter Oregano

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

Kaum machen sich die ersten warmen Sonnenstrahlen in diesem Jahr bemerkbar, lautet die erste Amtshandlung: Getränke kaltstellen, Grillgut besorgen und den Teig für herrlich-fluffiges **Pitabrot** vorbereiten. Kannst du es auch kaum erwarten, dass die **Grillsaison** wieder losgeht und du gemütlich mit deinen Liebsten Tofu-Spieße, Kartoffel-Käse-Päckchen, Kotelett und Nudelsalat im heimischen Garten genießen kannst? Für mich gehört zu einem ausgiebigen Barbecue immer ein richtig gutes Brot dazu. Auch wenn das klassische Ciabatta in meinem Familien- und Freundeskreis ganz hoch im Kurs steht, gibt es für mich persönlich kein besseres Grillbrot als **Pita**. Die

runden Fladen kannst du wunderbar mit allem was das Herz begehrt füllen - von Krautsalat bis hin zu Tsatsiki. Und das Coolste ist: Das Pitabrot eignet sich perfekt zum **Anrösten in der Pfanne** oder auf dem Grill.

- 1 -

Lauwarmes Wasser, Hefe und Zucker verrühren. Mehl in eine Schüssel geben.

- 2 -

Mehl in die Rührschüssel geben. Salz, angerührte Hefemischung dazugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verarbeiten.

- 3 -

Teig abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

- 4 -

Aus dem Teig 10 kleine Kugeln formen und diese dünn ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals in die ausgerollten Teiglinge stechen.

- 5 -

Pfanne erhitzen. Pitabrote von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten backen.

- 6 -

Pitas mit Oregano bestreuen und servieren.