



Pitabrood

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Rusttijd	1 Hrs 15 Mins
Gaartijd	7 Mins
Porties	10
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

500 g bloem
300 ml water
½ pakje droge gist
30 ml olijfolie
10 g zout

De bloem, het water en de droge gist in een kom doen en op de laagste stand gedurende 2 minuten mixen. Olie toevoegen en nogmaals 4 minuten mixen. Zout toevoegen en gedurende 4 minuten mixen. Het deeg vervolgens in de hoogste stand gedurende 5 minuten kneden. Het deeg vervolgens bij kamertemperatuur laten rijzen tot het dubbele volume.

Ovenruimte tot 250 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

Het deeg in 10 deegstukken verdelen (ca. 80 g per deegstuk). De deegstukken tot kleine broodjes oprollen, vervolgens met een deegroller ca. 5 mm dun uitrollen en gedurende 15 minuten laten rusten. Bakken.

Put the pastry in

PizzaPlus 250 °C gedurende 7 Mins

Het pitabrood na het bakken opensnijden en naar wens vullen.

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op 11.12.2019

