



# Pitabrood

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	1 Hrs 20 Mins
Gaartijd	10 Mins
Stuks	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

plat broodje met nigella

## Deeg

300 g bloem  
1 tl zout  
¼ blokje gist (ca. 10 g)  
180 ml water  
1 el olijfolie

## Vormen

bloem voor het uitrollen  
zwarte komijn om te  
bestrooien

## Deeg

Alle ingrediënten in een kom doen en tot een vast, glad deeg kneden. Van het deeg een bol vormen.

Ca. 1 uur in een afgedekte kom laten rijzen tot het deeg in grootte verdubbeld is.

## Vormen

Het deeg op een met bloem bestuifd werkvlak kort kneden en 4 bollen vormen.

Elke bol uitrollen tot een 5 mm dik rondje. De rondjes met water bestrijken en een royale hoeveelheid zwarte komijn eroverheen strooien. Gedurende 20 minuten laten rijzen.





## Bakken

---

Schuif een lege bakplaat op het middelste niveau erin om deze voor te verwarmen.  
Verwarm de ovenruimte met PizzaPlus voor op 230 °C.

Leg de rondjes zo snel mogelijk op de hete bakplaat zodat er zo min mogelijk warmte verloren gaat en laat 10 minuten bakken.

Het pitabrood in een keukenhanddoek wikkelen en laten afkoelen.

## Gaarstappen

---

**Plaat erin schuiven om voor te verwarmen.**

**Ovenruimte tot 230 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen**

**Voorverwarmen afgesloten. Gerecht op de hete plaat plaatsen.**

**PizzaPlus 230 °C gedurende 10 Mins**

## Tips

---

In plaats van zwarte komijn kan naar wens ook zwarte sesam of komijn worden gebruikt.

## Accessoires

---

Bakplaat

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

26.01.2022

