



Pita-Brot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	1 Std. 20 Min.
Garzeit	10 Min.
Stück	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Taschenbrot mit Schwarzkümmel

Teig

300 g Weissmehl
1 TL Salz
¼ Würfel Hefe (ca. 10 g)
180 ml Wasser
1 EL Olivenöl

Formen

Mehl zum Auswallen
Schwarzkümmel zum
Bestreuen

Teig

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem festen, glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen.

Zugedeckt in einer Schüssel ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

Formen

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu 4 Kugeln formen. Je zu einer 5 mm dicken Rondelle auswallen. Rondellen mit etwas Wasser bepinseln und reichlich Schwarzkümmel darüberstreuen. 20 Minuten aufgehen lassen.





Backen

Leeres Kuchenblech zum Vorheizen auf der mittleren Auflage einschieben. Garraum mit PizzaPlus auf 230 °C vorheizen.

Rondellen möglichst schnell, damit wenig Hitze verloren geht, auf das heisse Kuchenblech legen und 10 Minuten backen.

Pita-Brot in einem Küchentuch eingeschlagen abkühlen lassen.

Garschritte

Blech zum Vorheizen einschieben.

Garraum auf 230 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut auf das heisse Blech legen.

PizzaPlus 230 °C während 10 Min.

Tipps

Anstelle von Schwarzkümmel nach Belieben schwarzer Sesam oder Kreuzkümmel verwenden.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 26.01.2022

