# Pita-Brot

Rezept von V-ZUG AG



| | |
|---|---|
| Zubereitung | 1 Std. |
| Ruhezeit | 1 Std. 15 Min. |
| Garzeit | 7 Min. |
| Portionen | 10 |
| Gerät | Combair SE ab 2015 |

## Zubereitung

500 g Mehl

300 ml Wasser

½ Päckchen Trockenhefe

30 ml Olivenöl

10 g Salz

Mehl, Wasser und Trockenhefe in eine Rührschüssel geben und auf der niedrigsten Stufen für 2 Minuten mischen. Öl zugeben und für weitere 4 Minuten mischen. Salz zugeben und für 4 Minuten mischen. Teig auf der höchstmöglichsten Stufe für 5 Minuten kneten lassen. Teig anschliessend bei Raumtemperatur auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

**Garraum auf 250 °C mit PizzaPlus (vor)heizen**

Teig in 10 Teiglinge teilen (ca. 80 g pro Teigling). Teiglinge zu kleinen Brötchen rollen, danach mit einem Wallholz ca. 5 mm dünn ausrollen und für 15 Minuten ruhen lassen. Backen.

**Backgut einschieben**

**PizzaPlus 250 °C während 7 Min.**

Pita-Brot nach dem Backen aufschneiden und nach Belieben füllen.

## Zubehör

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

| | |
|---|---|
| Erstellt am | 11.12.2019 |