



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 Stufe für 2 Minuten mischen. Öl zugeben und für weitere 4 Minuten mischen. Salz zugeben und für 4 Minuten mischen. Teig auf der höchstmöglichen 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

