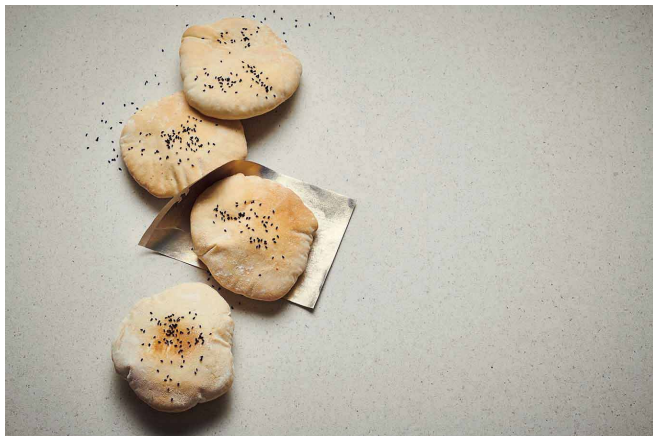




Pitabrød

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	1 Timer 20 Min.
Tilberedningstid	10 Min.
Styk	4
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

Lommebrød med sort kommen

Dej

300 g hvedemel
1 tsk salt
¼ terning gær (ca. 10 g)
180 ml vand
1 spsk olivenolie

Formning

mel til udrulning
sort kommen som drys

Dej

Ælt alle ingredienserne sammen til en fast, glat dej i en skål. Form dejen til en kugle.
Lad dejen hæve til det dobbelte i ca. 1 time i en skål.

Formning

Drys mel på en arbejdsplade, ælt dejen kortvarigt, og form den til 4 kugler.
Rul hver kugle ud til en 5 mm tyk rund skive. Påfør en smule vand på de runde skiver med en pensel, og drys godt med sort kommen over. Lad dem hæve i 20 minutter.





Bagning

Sæt en tom bradepande på midterste hylde til forvarmning. Forvarm ovnen med PizzaPlus til 230 °C.

Anbring de runde skiver så hurtigt som muligt i den varme bradepande, så varmen ikke går tabt, og bag dem i 10 minutter.

Anbring pitabrødene i et viskestykke og lad dem køle af.

Tilberedelsestrin

Skub panden ind til forvarmning.

(For)varm ovnrummet til 230°C i PizzaPlus

Forvarmning afsluttet. Læg brødene i den varme pande.

PizzaPlus 230°C i 10 Min.

Tips

I stedet for sort kommen kan der efter smag og behag anvendes sort sesam eller spidskommen.

Tilbehør

Bradepande

Yderligere oplysninger

Oprettet den

12.04.2023

