



Zutaten

- 500 g Mehl
- 300 g Wasser
- 20 g Hefe
- 10 g Salz
- Einen Pizzastein im Ofen bei 250°C Ober/Unterhitze mindestens 30 min. vorheizen lassen.

Backen, Beilage

Pita Brot

Entdecke unser einfaches Rezept für leckeres Pita Brot! Perfekt für deine Mezze. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Für den Teig, Mehl mit Wasser und Hefe in der Knetmaschine für 5 min verkneten.
2. Danach den Teig für 30 Minuten ruhen lassen, dann das Salz hinzugeben und weitere 10 Minuten kneten lassen.
3. Der Teig muß nun für 45 Minuten gehen, währenddessen den Teig insgesamt dreimal ziehen und falten.
4. Für die Pita Brote Teiglinge von 100 g abstechen und rundwirken, für 15 min abgedeckt ruhen lassen.
5. Dann Die Teiglinge mit einem Nudelholz ca. 1 cm dünn ausrollen und dann weitere 45 min gehen lassen.
6. Die Fladen auf den Stein geben und ca. 5 Minuten backen.