



Pitabrot

6 Tassen Weizenmehl Typ 550
3 Tassen kaltes Wasser, 1 EL Salz

Das gesiebte Mehl wird
mit dem Salz vermischt und in eine Schüssel gegeben.
Dann schütten wir nach und nach das Wasser hinzu und
kneten alles durch, bis sich ein dicker Teig bildet.

Den Teig schneiden wir in 10 bis 12 kleine Stücke und
formen kleine Bällchen daraus. Diese drücken wir flach in längliche
Ovale, legen sie auf ein bemehltes Brett, bestreuen sie mit etwas
Mehl und lassen sie 45 Minuten gehen.

Bei 250° C backen wir sie dann 5 bis 6 Minuten.
Der Geschmack ist wunderbar, wenn wir sie noch einmal
auf einen Rost legen und mit Knoblauchbutter einstreichen.
Anschließend werden die Taschen auseinander
geschnitten und mit Schaschlik gefüllt.

Dieses Rezept stammt nicht von mir.
Es ist ein Auszug aus den Büchern: Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin
ISBN 978-3-8354-1172-2 und Hotzbacköfen im Garten ISBN 978-3-936896-69-5.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren
Ihre Regina König

