



## *pita (fladenbrot)*

i

### **zutaten**

2 TL Trockenhefe oder  
10-15 g Frischhefe  
240 ml lauwarmes Wasser  
2 TL Zucker  
300 g Weizenmehl (Type 550)  
50 g Weizenvollkornmehl  
1 EL Olivenöl  
Olivenöl für die Schüssel



Das Pita-Fladenbrot eignet sich prima zum Füllen, Dippen oder als Beilage beim Grillen.

### **zubereitung**

Hefe mit Zucker und Wasser in einer Schüssel verrühren und 5-6 Minuten stehen lassen.

Weizenmehl, Weizenvollkornmehl und Salz in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer oder Knethaken vermischen.

Die Hefe-Wasser-Mischung und 1 EL Olivenöl hinzufügen, erst auf niedrigster und dann ca. 7 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem glatten, leicht klebendem Teig verkneten.

Den Teig in eine gut mit Olivenöl gefettete Schüssel geben und mit einem feuchten Küchentuch oder einem Silikondeckel abdecken und mindestens 1 1/2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. (Man kann den Teig auch am Vortag zubereiten und im Kühlschrank über Nacht gehen lassen. Dann entsprechend etwas weniger Hefe nehmen. Vor dem Weiterverarbeiten auf Zimmertemperatur aufwärmen lassen.)

Den Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen, rundwirken und 20 Minuten unter einem feuchten Küchentuch gehen lassen.



Zum Backen zwei Teigkugeln nebeneinander auf Backpapier zu länglichen Fladen ausrollen. Dabei den Teig möglichst wenig bearbeiten und nicht ziehen, sonst geht er beim Backen nicht mehr auf.

Die Teigfladen im auf 240 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen in 5-7 Minuten goldbraun backen. Währenddessen die nächsten beiden Teigfladen vorbereiten.





Pita aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben. Mit Küchentuch bedecken und so warmhalten.

Nun die nächsten beiden Fladen backen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Das Backpapier kann wiederverwendet werden.

Übrig gebliebenes Brot kann am nächsten Tag prima aufgebacken, getoastet oder kurz gegrillt werden.

