Pitabrød

SÆSON: Hele året

TIL: 4 pers

TID: **1** t. 30 min.

DET SKAL DU BRUGE:

3 dl vand

20 g gær

1 tsk salt

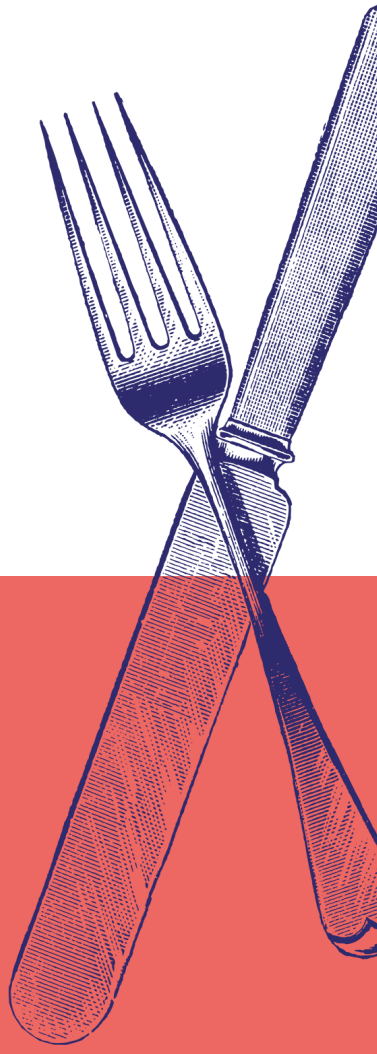
1½ dl yoghurt naturel eller et andet syrnede mejeriprodukt, f.eks. A38 eller ymer

2 spsk olivenolie

450 g hvedemel

SÅDAN GØR DU:

1. Kom vand i en skål og rør gæret ud heri.
2. Tilsæt yoghurt naturel, olivenolie, salt og hvedemel.
3. Ælt dejen i mindst 10 min. Dejen skal være elastisk og glat.
4. Dæk dejen til med et viskestykke og lad den hæve i 45 min (hvis du har tid).
5. Tænd ovnen på 240 grader varmluft med en bageplade i, så den bliver godt varm.
6. Drys lidt hvedemel på bordet. Del dejen i kugler af ca. 70g. Tryk dejkuglerne flade med fingrene. Rul dem nu helt tynde, de skal være ca. ½ cm høje og 10 cm i diameter.
7. Kom 2-3 pitabrød på et stykke bagepapir og bag pitabrødene i 5-6 min. til de er let gyldne og "poppet" op.
8. Opbevar pitabrødene under et viskestykke indtil de skal spises.



TIPS OG TRICKS

- Du kan med fordel erstatte 100 g hvedemel med 100 g fuldkornsmel i din dej.
- Prøv at eksperimentere med dit fyld, lav f.eks. pulled chicken, tomatsalsa, syltede rødløg eller hummus.
- Når dine pitabrød har fået 3-4 min ovnen og er poppet op, kan du tage brødene ud hurtigt og pensl dine pitabrød med brunet smør og drys derefter brødene med f.eks. birkes eller sesam.