

Pitta (griechisches Fladenbrot)



Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	2 Teelöffel
Salz	1 Part(s)
Leitungswasser / Stilles Wasser	1 Tasse(n) / Glas
Frischer Germ	1 Stk.
Weizenmehl (universal)	400 g
Olivenöl	1 Esslöffel
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Rohr auf 50 Grad Celsius heizen.

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken. In die Mulde etwas warmes Leitungswasser (nicht zu heiß) sowie den Zucker geben und den Germ einbröseln. Germ in dem Leitungswasser auflösen und mit etwas Mehl mischen und das Germgemisch mit Mehl bedecken. Dann die Schüssel mit einem Tuch abdecken und 15 Minuten im Rohr gehen lassen. Das Germgemisch muss sich um das Doppelte vergrößert haben.

Danach das restliche warme Leitungswasser, das Olivenöl und das Salz zugeben und aus dem Germgemisch und dem Mehl einen glatten und glänzenden Teig kneten. (ca. 10 Minuten)
Aus dem Teig etwa 8 pflaumengroße Kugeln formen, auf ein Backblech setzen und ein weiteres Mal 20 Minuten mit einem Tuch bedeckt im Rohr gehen lassen. Die Kugeln müssen sich ein weiteres Mal um das Doppelte vergrößert haben.

Jetzt die Kugeln auf einem Brett mit einem Nudelholz zu etwa 0,5 cm dicken Fladen ausarbeiten. Die Fladen auf der Vorder- und Hinterseite mit Olivenöl bestreichen und nach Geschmack entweder/und mit Kümmel oder gepresstem Knoblauch bestreuen.

Das Rohr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze einstellen und die Fladen auf der untersten Schiene etwa 4 Minuten auf jeder Seite backen.

Das Brot schmeckt am besten warm zu griechischen Gerichten, Salten und Gegrilltem!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1722-Pitta-griechisches-Fladenbrot.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at