

PITABRØD

TIL 1 KLASSE
TID: 1 TIME OG 30 MIN.



DET SKAL DU BRUGE

7 dl vand
50 g gær
3 tsk salt
3 dl A38
4 spsk olivenolie
1000 g hvedemel

SÅDAN GØR DU

1. Kom vand i en skål og rør gæret ud heri.
2. Tilsæt A38, olivenolie, salt og hvedemel.
3. Ælt dejen i min. 10 min. til dejen er elastisk og glat.
4. Dæk dejen til med et viskestykke. Lad dejen hæve i 45 min (eller så længe som muligt)
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. 50-55g. 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 5-7 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.