



PITA-BROTE



Für 6 Stück

ZUTATEN

225 g Dinkelmehl (Type 630)
1 TL Zucker
1 TL Salz
15 g frische Hefe
140 ml lauwarmes Wasser
2 TL Olivenöl
je 1 EL Sesam- und Schwarzkümmelsamen

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe in einer zweiten Schüssel im lauwarmen Wasser auflösen, Olivenöl untermischen. Mehl nach und nach einrühren und alles mit den Händen zu einem weichen Teig kneten.

Teig 5 Min. auf der Arbeitsfläche kneten, bis er glatt und elastisch ist. Teig in die Schüssel legen und bei Gärstufe 1 40 Min. gehen lassen.

Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen und diese zu Kugeln formen, nochmals 5 Min. ruhen lassen. Jede Teigkugel auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 15 cm langen Oval ausrollen. Auf einem leicht bemehlten Küchentuch, mit einem feuchten Tuch abgedeckt, nochmals 30 Min. gehen lassen.

Inzwischen den Backofen mit Keramikbackstein auf 250 °C Pizzastufe 30 Min. vorheizen. Fladenbrote mit Wasser bestreichen, mit den Samen bestreuen. Fladen auf dem heißen Stein nacheinander je nach gewünschtem Bräunungsgrad 10–15 Min. backen.