



Rezept-Video PITA-BROT im One Gasbackofen

Zutaten für 8 Portionen

- Mehl Typ 00 - 500 g
- Salz - 12 g
- Öl - 15 g
- Wasser - 250 ml
- Frische Backhefe - 2 g
- Honig - 1 TL





Zubereitung

- Die Hälfte des Wassers in eine Schüssel gießen und Hefe darin auflösen
- Mehl in die Rührmaschine geben und das Wasser dazugießen



- Salz in das restliche Wasser hinzufügen und durchmischen bis sich das Salz komplett aufgelöst hat
- Das aufgelöste Salz in die Rührmaschine geben und weiter kenten





- Honig und zuletzt Öl hinzufügen
- Den Teig mit einem Tuch abdecken und 8 bis 12 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen



- Anschließend den Teig zu 8 Kugeln (zu je ca. 110 g) formen und ungefähr 2 Stunden warten



- Jede Kugeln mit einem Nudelholz ausrollen, eine Scheibe von ca. 20-25 Ø formen und bei ca. 400 Grad auf mittlerer Flamme backen.



- Das Pita-Brot eignet sich perfekt als zweiter Gang oder Lunchpaket, weil es genial zum Füllen ist!

Backen

- *Im Holzbackofen::*
Schichten Sie einige Hölzchen in der Mitte der Backfläche und zünden Sie sie an. Wenn das Feuer brennt, legen Sie kleine Holzscheite nach. Nach etwa 10 Minuten Abbrandzeit sollte die entstandene Glut auf die Seite geschoben werden. Dann schließen Sie die Tür. Nach ca. 20 Minuten können Sie die Pita-Brote in den Backofen schieben. Die Temperatur muss ungefähr bei 350 Grad liegen. Backen Sie die Pita-Brote bei geöffneter Tür.
- *Im Gasbackofen*
Heizen Sie den Backofen eine halbe Stunde vor und halten Sie die Tür geschlossen. Wenn der Backofen 400 Grad erreicht hat, öffnen Sie die Tür und backen Sie das Pita-Brot auf mittlerer Flamme.

Tipps

- Es ist nicht notwendig, eine Rührmaschine zu besitzen! Sie könne das gleiche Ergebnis beim Kneten mit der Hand erzielen!
- Salz und Hefe müssen immer getrennt hinzugefügt werden.
- Dieser Teig hat eine Hydratation von 50%.
- Fügen Sie das Öl immer zu guter Letzt hinzu.
- Verwenden Sie nie mehr als 2 g Hefe.
- Honig oder Malz lassen den Teig besser gären.
- Der Teig kann 8 bis 12 Stunden aufgehen. Wir empfehlen Ihnen den Teig am Morgen zuzubereiten und am Abend das Pita-Brot zu backen. Lassen Sie den Teig in einem gut geschlossenen Behältern vor Zugluft und direkter Hitze geschützt ruhen.
- Unerlässlich für dieses Rezept ist ein Nudelholz! Falls Sie keines besitzen, können Sie eine Glasflasche verwenden.
- Backen Sie das Pita-Brot neben der Flamme und drehen Sie es einmal während des Backens, damit es nicht verbrennt.
- Die Backzeit beträgt 30 bis 60 Sekunden.

- Falls das Pita-Brot sich nach Abkühlung aufbläht, machen Sie keine Sorge: Das ist völlig normal!

