

# PITTA - Brot griechisches FLADENBROT

<p><b>Rezept:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mehl 500 g (fein)</li> <li>• Wasser (30°C) ca. 330g/ml</li> <li>• Frischhefe 15-20 g</li> <li>• 1 geh. TL Backpulver</li> <li>• Salz 9-10 g</li> <li>• Zucker 1 TL</li> <li>• Sonnenblumenöl 15 g</li> <li>• 7-8 g Vollmilchpulver</li> </ul> <p>(Fertigmehl verschiedener Hersteller als Mischung ist empfehlenswert)</p>	<p><b>Backen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vorgeheizter Ofen</li> <li>• 240 °C</li> <li>• 10 – 15 Minuten (je nach Größe der Teiglinge)</li> </ul> <p><b>Schwade :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wenn die Teiglinge in den heißen Ofen kommen, 1 Tasse Wasser auf den Ofenboden kippen und/oder mit der Blumenwasserspritze die Oberfläche benetzen</li> <li>• nach ca. 5 Min. Ofentür leicht mit Holzstiel offen halten (3-5 Min. lang, dann Tür zu) (der Bäcker nennt das: Zug ziehen)</li> </ul>
---	--

## Arbeitsschritte Teigherstellung

1. Abwiegen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten abwiegen</li> <li>• Mehl sieben (dadurch gelangt mehr Luft in das Mehl, den Teig)</li> </ul>	
2. Kneten	Alle Zutaten intensiv zu einem glatten Teig kneten (min. 6-10 Min.)	
3. Ruhezeit	Rundgewirkten Teigling abgedeckt mit Folie <b>90</b> Min. ruhen lassen (oder abgedeckt in der Rührschüssel lagern)	
4. Teilen / Rundwirken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teigling kneten</li> <li>• in 3 große oder 8 kleine Teile teilen</li> <li>• Teile abdecken</li> <li>• jeweils einen Teil rundwirken</li> </ul>	
5. Ruhezeit	Teiglinge abgedeckt unter einer Folie ca. <b>15</b> Min ruhen lassen	
6. Formen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Teigstücke mit gespreizten, in Öl getauchten Fingern zu flachen, runden Fladen drücken</li> <li>• (die kleinen ca. 15 cm, die großen ca. 30 cm),</li> <li>• je nach Belieben mit Sesam, Kümmel oder Salz bestreuen</li> </ul>	
7. Auflegen	Die Teiglinge auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech anordnen	
8. Endgare	Mit Folie abgedeckt an warmem Ort ca. <b>40</b> Min. garen lassen	
9. Backen	Wie der Bäcker sagt: mit voller Gare und Dampf	