Pita Brot Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Ein Grundrezept für einen weichen Hefeteig für dein nächstes Pita-Brot. Die Brote kannst du quer aufschneiden und beliebig füllen oder als Beilage z.B. zu einem Curry oder zu Suppe als Fladenbrot servieren.

1.0 kg	Dinkelmehl
15 g	Salz
5.0 g	Zucker
40 g	Hefe
3.5 dl	Wasser
360 g	Nature Joghurt
1.0 cl	Olivenöl

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen.
Wasser, Joghurt und Öl beigeben, mischen, ca. 10 Min. zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
Teig in Portionen teilen, zu Kugeln formen, etwas flach drücken. Teige auf wenig Mehl rund (je ca. 15 cm Ø) auswallen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, mit wenig Mehl bestäuben. Zugedeckt nochmals ca. 20 Min. aufgehen lassen.
Ofen auf 240 Grad vorheizen.
Backen pro Blech: je ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Pita-Brote auf einem Gitter etwas ab- oder auskühlen.