

# Pita mit Falafel

von Christian Wenger

Mengen für 35 Personen

Quelle: <https://www.migros.ch/de/product/157298400000>

<https://fooby.ch/de/rezpte/13792/pitabrot?menge=12>

Gewürze: Pfeffer, Kreuzkümel, Salz, Cayenne Pfeffer

35 g Falafel	
3.5 Bund Peterli	
7.0 Stück Knoblauchzehen	
35 g Koriander	
1.75 kg Gurken	
280 g Zwiebel	
350 g Ketchup	
875 g Nature Joghurt	
4.375 kg Mehl	
147 g Hefe	
8.75 cl Olivenöl	
3.062 Liter Wasser	
350 g Sesamsamen	schwarzer Sesam
7.0 dl Hafermilch	
35 g Zucker	

## Pitabrot

Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen, Öl und Wasser dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. In 8 Portionen teilen, diese auf wenig Mehl zu Rondellen von je ca. 15 cm Ø auswallen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, zugedeckt ca. 1 Std. aufgehen lassen. Brote beidseitig mit Öl bestreichen.

Backen: ca. 12 Min. im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, sofort ein Küchentuch darüberlegen, auskühlen.

## Falafel

<https://www.migros.ch/de/product/157298400000> -> Alnatura Mix 10 Pack kaufen