



# Pitabrot

von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

7.5 dl Wasser	Wasser lauwarm in Schüssel geben.
35 g Hefe	Die Hefe im Wasser auflösen.
1.25 kg Mehl	hinzufügen
2.5 TL Salz	hinzufügen
7.5 cl Olivenöl	hinzufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. Unter einem Tuch eine Stunde gehen lassen. Den Teig zu einer 2 cm dicken Rolle formen. Jeweils zentimeterschmale Scheiben zu kleinen Kugeln rollen. Zugedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen. Jede Kugel mit dem Nudelholz zu einer ovalen Scheibe ausrollen. Auf einen gefetteten, bemehlten Blech im 250° Grad heißen Ofen 8 bis 10 Minuten backen, bis die Pita-Brote sich aufblähen