

Pitabrood

Ingrediënten	Materialen
250 gr bloem	Bekken
150 ml lauwwarm water	Litermaat
Snuf zout	Bakplaat
½ zakje gist van 7 gr	Bakpapier
1 eetlepel olijfolie	

Stap 1.

Doe de bloem met een snufje zout in een kom.

Stap 2.

Meng het gist met het water. Doe dit bij de bloem samen met de lepel olijfolie.

Stap 3.

Mix dit met je handen goed door elkaar tot een soepel deeg

Stap 4.

Dek af met folie of een iets vochtige theedoek. Laat dit vervolgens 1 uur rijzen. Zet het deeg bij voorkeur in de buurt van de verwarming of een andere warme plek.

Stap 5.

Verwarm de oven op 230 graden.

Stap 6.

Bestrooi de werkbank met bloem

Stap 7.

Kneed het deeg nog een keer kort door en verdeel in 6 gelijke stukken. Maak er balletjes van en druk of rol ze uit op de bakplaat met bakpapier met behulp van wat bloem tot maximaal een 0,5 cm dik.

Stap 8.

Bak ze vervolgens 5 min af in de oven. Je zult zien dat ze bol worden maar (als je ze dus er op tijd uit haalt) deze weer inzakken en je ze makkelijk open kunt snijden.

