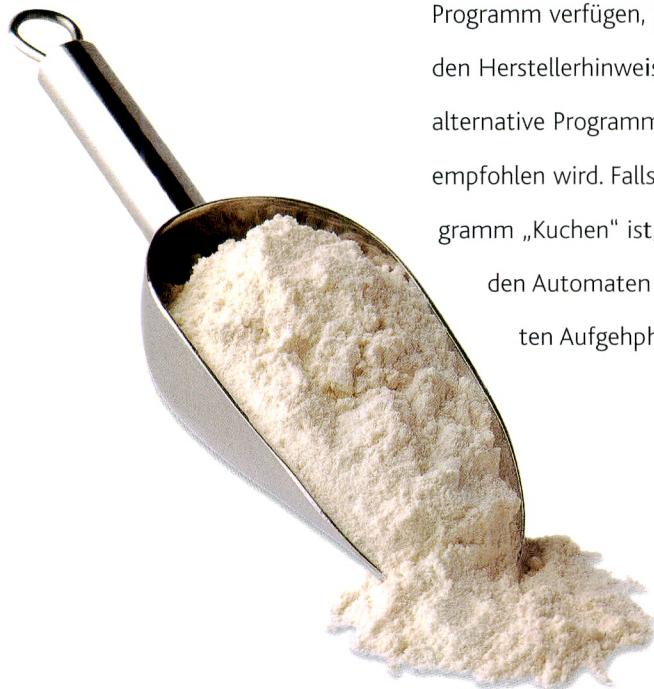




# PITA-BROTE

## ZUTATEN

210 ml handwarmes Wasser  
1 EL Olivenöl, plus etwas mehr zum Einfetten  
350 g Weizenmehl Type 550, plus etwas mehr zum Bestäuben  
1½ TL Salz  
1 TL Zucker  
1 TL Trockenbackhefe



**1** Wasser und Olivenöl in die Brotform gießen. Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen. Salz und Zucker in jeweils eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben.

**2** Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm „Pizzateig“ wählen und den Brotbackautomaten starten. Sollte Ihr Backautomat nicht über dieses Programm verfügen, prüfen Sie in den Herstellerhinweisen, welches alternative Programm für Pizzateig empfohlen wird. Falls es das Programm „Kuchen“ ist, schalten Sie den Automaten nach der letzten Aufgehphase aus.

**3** Wenn das Programm beendet ist, den Brotbackautomaten ausschalten und die Brotform herausnehmen. Ein Backblech mit Olivenöl einpinseln. Den Teig aus der Brotform nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. In 6 gleich große Stücke teilen, jedes zu einer Kugel formen und auf das Backblech setzen. Mit geölter Frischhaltefolie abdecken und 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen 2–3 Backbleche in den Ofen schieben und diesen auf 230 °C vorheizen.

**4** Die Folie entfernen. Jede Teigkugel etwas platt drücken und zu einem Kreis ausrollen. Leicht mit Mehl bestäuben, mit geölter Frischhaltefolie abdecken und 10 Minuten gehen lassen. Die Folie entfernen und die Teigfladen auf die heißen Backbleche verteilen. 5 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.