

### Rezept

### Pita-Brote

Ein Rezept von Pita-Brote, am 13.06.2025

#### **Zutaten**

**1EL** Butter

1 Würfel Hefe (42 g)

1TL Salz

Mehl zum Formen

1TL Zucker

500 g Mehl

Öl für die Schüssel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

# **Zubereitung**

- 1. Butter und Zucker in knapp 300 ml Wasser erwärmen, bis die Butter schmilzt. Auf Handwärme abkühlen lassen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken, das Salz einstreuen und die angerührte Hefe hineingießen. Nach und nach mehr Mehl unterrühren, bis ein weicher Teig entstanden ist. Ca. 10 Min. kräftig kneten, bis der Teig nicht mehr klebt (bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser zugeben). Den Teig aus der Schüssel nehmen, die Schüssel säubern und mit etwas Öl fetten. Teig wieder hineinlegen und darin wenden, damit er rundum eingefettet ist. Die Schüssel abdecken und den Teig 45 Min. gehen lassen.
- 2. Den Teig in 8 Stücke teilen und mit gemehlten Händen zu runden Ballen formen. Zugedeckt weitere 20-30 Min. gehen lassen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 3. Den Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Aus den Teigballen auf bemehlter Fläche Kreise ausrollen, ohne den Teig dabei zu sehr zu drücken oder zu ziehen. Siebenmal mit dem Nudelholz darüber rollen, dabei die Kreise jedes Mal um ein Viertel drehen. Die Teigfladen auf das Blech legen und im heißen Ofen ca. 5 Min. backen, bis der Teig aufspringt. Umdrehen und weitere 5 Min. backen, bis die Fladen gebräunt sind. Als Imbiss servieren oder den Hohlraum nach Belieben füllen.