

Rezept

Pittabrot

Ein Rezept von Pittabrot, am 29.03.2023

Zutaten

500 g doppelgriffiges Mehl (Wiener Griessler)	1/2 Würfel ½ Würfel Hefe (20 g)
2 TL Salz	2 EL Olivenöl
1 Eigelb	1 TL Zucker
2 TL Sesamsamen	1/2 TL ½ TL Schwarzkümmel (türkisches Geschäft)
Mehl und Öl zum Formen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Brote (à 400 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel füllen, eine Mulde eindrücken. Hefe mit knapp 350 ml warmem Wasser vermischen, in die Mulde gießen, mit ein wenig Mehl anrühren und 15 Min. ruhen lassen. Alles mit Salz und 1 EL Olivenöl zu einem weichen Teig vermischen und kneten, bis er nicht mehr klebt. Dünn mit Mehl bestreuen und 45 Min. gehen lassen.
2. Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig nochmals leicht durchkneten, in zwei Stücke teilen und auf das Backblech legen. Mit eingeölkten Händen zu Fladen formen. Nochmals 15 Min. gehen lassen. Oberfläche mit einem Messer rautenförmig einschneiden, dabei den Rand aussparen.
3. Eigelb mit 1 EL Olivenöl und Zucker verrühren, Fladen damit bepinseln. Mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte) in 12-15 Min. hellbraun backen. Herausnehmen und warm servieren.