

PITABROT

Griechenland

Zutaten

160 ml	lauwarme Vollmilch (bei Raumtemperatur)
80 ml	lauwarmes Wasser
1 TL	Zucker
2 EL	Olivenöl (plus 1 EL zum Braten)
2 EL	Trockenhefe
320 g	Mehl, 405
1 TL	Fleur de Sel
1 TL	frische Thymianblätter, fein gehackt
etwas	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Milch, Wasser, Zucker und die Trockenhefe in einer Schüssel vermengen.
Die Mischung ca. 5 Minuten ruhen lassen, bis sie anfängt zu schäumen.

In einer separaten Schüssel das Mehl, das Salz und den gehackten Thymian mischen.
Das Olivenöl zur Hefemischung geben und gut umrühren. Anschließend die Hefemischung nach und nach zur Mehlmischung geben, dabei jede Portion gut einarbeiten, bevor die nächste hinzugefügt wird.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 4–5 Minuten kneten, bis er glatt und geschmeidig ist.

Eine Schüssel mit etwas Öl einpinseln, den Teig hineingeben, mit einem Tuch abdecken und etwa 40 Minuten ruhen lassen, bis er aufgegangen ist und sein Volumen etwa verdoppelt hat.

Den Teig leicht zusammendrücken um die Luft herauszulassen, dann in sechs gleich große Stücke teilen.
Die Teigstücke auf eine leicht geölte Arbeitsfläche legen und mit einem Nudelholz zu Kreisen mit einem Durchmesser von ca. 20 cm ausrollen.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Pita-Brote jeweils 1–2 Minuten pro Seite backen, bis sie leicht aufgehen und goldbraune Stellen bekommen.

Die warmen Pita-Brote auf einen Teller geben und mit Hähnchenfleisch, Schweinegyros oder Gemüse servieren. Zum Schluss mit gehacktem Thymian bestreuen.