

Hjemmebagte pitabrød

Opskrift til 7 stk.

Samlet tid

2 timers tid

Ingredienser

- 3 dl vand, koldt-lunkent
- 25 g gær
- 1 spsk. sukker
- 2 store tsk. salt
- 1 spsk. olie
- 475 g hvedemel
- en smule ekstra mel + 1 dl majsgryn til udrulning

Sådan gør du

1. Kom vand og gær i en røreskål (jeg bruger røremaskine) og rør til gær er opløst.
2. Tilsæt så sukker, salt og olie og rør igen
3. Kom melet i og giv dejen 7-8 minutter til den er dejlig elastisk og slipper skålens kanter. Jeg starter stille og roligt og sætter derefter tempoet op.
4. Kom en opklippet frysepose over skålen samt et viskestykke og lad dejen hæve til dobbelstørrelse. Det tager en times tid.
5. Del dejen op i 7 lige store dele, og drys bordet med lidt mel (så lidt som muligt) + majsgryn (polenta).
6. Rul dem først til runde boller rundt i det her polenta og derefter med en kagerulle så flade som muligt. Mine var cirka 3-4 mm høje. Kom dem på 2 stykker bagepapir.
7. Lad dem efterhæve i 20-25 minutter imens du tænder ovnen på 250 grader. Lad et bagestål eller en bageplade blive derinde, så det bliver helt varmt.
8. Skru så ovnen ned til 220 grader og kom den ene omgang pitabrød (på bagepapiret) ind på den varme plade og bag dem i 10-12 minutters tid til de er hævet og er blevet let sprøde og gyldne. Alternativt kan du også bage dem på 250 grader i færre minutter – ca. 4-5 minutter, for et sprødere resultat.
9. Lad dem køle af på en rist.