

# Pitabrot mit der Nudelwalze

Rezept von Stefan Dadarski

## **Zutaten:**

500 g Mehl, Typ 550  
1/2 Block frische Bäckerhefe  
1 El Salz  
1 Prise Zucker  
220 ml Wasser  
Außerdem:  
2 EL Sesamsamen

## **Zubehör:**

Knethaken  
Nudelwalze  
Ausstecher von ca. 6-7cm Durchmesser  
1 Küchenpinsel

## **Zubereitung:**

Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel, setzen den Knethaken ein und lassen alles bei Geschwindigkeitsstufe 1 für ca.3 Minutenkneten.

Entnehmen Sie den Knethaken und lassen den Teig bei Intervallrührstufe 3 und einer Temperatur von 40 °C30 Minutengehen.

Nehmen sie den Kessel aus der Maschine, nehmen den Dampfschutz ab und setzen die Nudelwalze ein.

Formen Sie aus dem Teig ca. 20-30 tischtennisballgroße Bällchen. Legen Sie diese auf ein Brett und decken Sie diese mit einem Tuch ab und lassen die Teigbällchen erneut 20 Minuten gehen.

Auf Geschwindigkeitsstufe 3 und Einstellung 1 bei der

Nudelwalze lassen sie nun das erste Teigbällchen durchlaufen.

Den Vorgang wiederholen, dabei den Teig um 90 Grad drehen.

Den so entstandenen Fladen bei Seite legen. Wenn alle Bällchen verarbeitet sind mit dem Ausstechring ausstechen und die Teiglinge auf ein vorbereitetes Blech legen.

Den Ofen auf 240 °C Oberhitze vorheizen.

Vor dem Backen die Teiglinge mit etwas Wasser bepinseln und mit Sesam bestreuen.

Backen: ich empfehle jede Seite 2,5 Minuten zu backen.

Sind die Teiglinge richtig bearbeitet worden trennen sich Ober- und Unterhälfte und Sie gehen beim Backen auf wie ein indisches Ballonbrot.