Pitafladen

Rezeptanregung aus kochbar.de, nachgebacken von Claudia Kraft

Zutaten (ergab 7 Stück):
0,5 kg Mehl
1 PäckchenTrockenhefe
0,5 TL Salz
0,5 TL Zucker
2 EL neutrales Öl, z.B. Rapsöl
0,25 Liter lauwarmes Wasser

Zubereitung:
Mehl in eine Schüssel sieben und mit Hefe, Salz und Zucker mischen. Öl und 1/2 Liter lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem weichen geschmeidigen Teig kneten. Nach Bedarf noch etwas Wasser dazugeben und so lange kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Mit einem Küchentuch abdecken und 2 St. an einem warmen Platz gehen lassen.

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen und 2 Backbleche mit Mehl bestäuben oder Backpapier auslegen.Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 10 Stücke teilen und zu etwa 12 cm große Fladen formen. Auf ein Backblech legen und die Temperatur auf 220 Grad Umluft einstellen. Im unteren Ofenteil 10 min. backen, bis sie sich aufplustern. Dann auf der mittleren Schiene weitere 10 min. backen, bis sie goldbraun sind.

Nun die Verwendung meiner gestern selbstgebackenen Pita Fladen…..Homemade Hühnerkebab…..sooo yummy. Nur Hummus war gekauft. Knoblauchsauce ausgriechischen Joghurt, Knoblauch u Kräuter, Karotten mit der feinen Trommelraffel etwas zu fein geworden;-)

Entweder zum selbst befüllen (Zwiebel sind nicht am Bild da ich keine mag) oder meine Version: Pita kurz angebacken, Hummus etwas dicker auf Fladestreichen, Salat, dann gebratenes gewürztes Hühnerfleisch darauf, etwas rohesRotkraut, Karotten u dann Knoblauchsauce. Da ich nix scharfes mag u nichtmitgebacken habe noch Sesam u Schwarzkümmel darüber gestreut…und danngenießen.

Optimierungsvorschlag Soraya Nett: das nächste mal evtl mit Milch bestreichen dann wird die Kruste schöner