

# Pitabrot



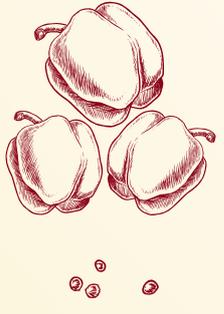
*6 Tassen Weizenmehl Typ 550  
3 Tassen kaltes Wasser, 1 EL Salz*



*Das gesiebte Mehl wird  
mit dem Salz vermischt und in eine Schüssel gegeben.  
Dann schütten wir nach und nach das Wasser hinzu und  
kneten alles durch, bis sich ein dicker Teig bildet.*



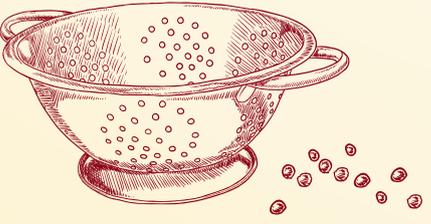
*Den Teig schneiden wir in 10 bis 12 kleine Stücke und  
formen kleine Bällchen daraus. Diese drücken wir flach in längliche  
Ovale, legen sie auf ein bemehltes Brett, bestreuen sie mit etwas  
Mehl und lassen sie 45 Minuten gehen.*



*Bei 250° C backen wir sie dann 5 bis 6 Minuten.  
Der Geschmack ist wunderbar, wenn wir sie noch einmal  
auf einen Rost legen und mit Knoblauchbutter einstreichen.  
Anschließend werden die Taschen auseinander  
geschnitten und mit Schaschlik gefüllt.*



*Dieses Rezept stammt nicht von mir.  
Es ist ein Auszug aus den Büchern: Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin  
ISBN 978-3-8354-1172-2 und Hotzbacköfen im Garten ISBN 978-3-936896-69-5.*



*Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren  
Ihre Regina König*

