



Pitabrød

Pitabrød er utrolig godt og enkelt å lage. Du kan fylle pitabrødene med akkurat det du måtte ønske, og du har en rask og smakfull middag. Denne oppskriften gir ca. 24 pitabrød

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Elt alle ingrediensene godt sammen i ca. 10 min til en smidig deig. La deigen hvile 15 min
- ② Del deigen i 24 biter og trill dem til boller. Trykk bollene flate, og kjevle de ut til rundinger som er ca. 3 mm tykke
- ③ Plasser de utkjevlede pitabrødene på bakepapirkledd bakeplate, og la de heve lunt og tildekket i ca. 60 min
- ④ Stek pitabrødene ved 280 - 300 °C midt i ovnen i ca. 5 min eller til de akkurat begynner å ta farge (avhengig av ovn). Vær oppmerksom på at sterk varme er viktig for at pitabrødene skal blåse seg opp



Ingredienser

1 kg	Møllerens Hvetemel siktet
6 dl	vann
1/2 pk	gjær
2 ss	olje
2 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



Grove
brødpinner

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Poke -
Hawaiiis
svar på
sushi

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Burgerbolle
- perfekt
til fisk
eller
kylling

🕒 OVER 60

👤 ENKEL