



PITA & BUREK BOSNISCH / VEGETARISCH / RAMADAN REZEPT



Dieses Rezept für bosnisches Pita habe ich von meiner Freundin Lejla und ihrer Mama bekommen. Der Teig besteht einzig und allein aus Mehl und Wasser. Dieser wird später hauchdünn zuerst ausgerollt und dann mit den Fingern auf einem großen Tuch gezogen. Als Füllung habe ich hier eine klassische Käsefüllung gemacht. Dazu werden Schichtkäse mit Joghurt und Gewürzen vermischt. Ich habe für den besonderen Geschmack noch Nomadenkäse (Tulum/ Kuhmilchkäse) hinzugegeben. Das Rezept lässt sich auch super in großer Menge vorbereiten, vorbacken und dann portionsweise einfrieren. Passend z.B. auch in der Ramadan Zeit zum Iftar (Fastenbrechen).



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
50 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 28 cm



Die Mengen beziehen sich immer auf 2 Bleche der genannten Größe. Wenn du nur ein Blech backen willst, kannst du die Mengen einfach halbieren.

TEIG

Verrühre das Mehl mit dem Wasser und knete daraus in 5-6 Minuten einen geschmeidigen Teig. Lasse ihn abgedeckt für 30 Minuten ruhen, damit er sich entspannen kann.

FÜLLUNG

Verrühre den Schichtkäse mit den Eiern, dem Salz und Pfeffer, Sonnenblumenöl, dem Naturjoghurt und dem Nomadenkäse. Statt Nomadenkäse kannst du auch zerkleinerten Feta verwenden.

Teile den Teig nun in 3 Portionen ein und forme sie zu einer Kugel. Rolle eine Kugel auf etwas Mehl zu einem etwa 40 cm großen Kreis aus. Bestreiche den Kreis mit etwas Öl und lasse ihn etwa 5 Minuten ruhen. Lege den Teig nun auf eine große Tischdecke und ziehe ihn wie Strudelteig mit den Händen auseinander, so dass er wirklich sehr dünn ist. Achte darauf, dass er nicht reißt.

Heize nun den Ofen auf 200°C O/U vor.

Halbiere den Teigkreis und verteile ein Sechstel der Füllung auf jeder Hälfte. Rolle den Teig mithilfe der Tischdecke zu zwei Rollen auf. Drehe die erste Rolle zu einer Schnecke auf und lege sie in ein gefettetes Emaille Blech (28 cm Durchmesser). Lege zwei andere Stränge außenherum. So entstehen 2 Bleche.

Backe die Pita im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für etwa 40 Minuten, bis sie leicht goldbraun ist.

Gieße nun die Sahne darüber und backe sie für weitere 10 Minuten.

Serviere sie warm oder kalt mit etwas Schmand und Chili.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 500 g** Mehl
- 300 g** Wasser

FÜLLUNG:

- 500 g** Schichtkäse (10 %)
- 3** Eier
- 1.5 TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 2 EL** Sonnenblumenöl
- 150 g** Naturjoghurt (3,5 %)
- 150 g** Tulum Käse

ZUM BESTREICHEN:

- 40 g** Sonnenblumenöl

ZUM ÜBERGIESSEN:

- 200 g** Sahne

ZUM SERVIEREN:

- 200 g** Schmand
- 1 Pr.** Chiliflocke