

MINI PITA



Die kleinen Brote schmecken mir besonders mit Tzaziki sehr gut. Der Teig kann auch am Vortag zubereitet und in einem kühlen Raum oder im Kühlschrank gelagert werden. Hierbei reduziere ich dann die Hefe um die Hälfte. Klein portioniert sind sie ideal für eine Vorspeisenplatte oder ein Buffet.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Back-/Kochzeit

18 Minuten

TEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge die Milch, das Mehl, Salz und Öl hinzu und verrühre den weichen Teig mit den Knethaken etwa 5-7 Minuten. Decke ihn ab und lasse ihn 2 Stunden ruhen. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dünn aus – bestreue ihn vorher mit Mehl, damit er nicht klebt. Stich nun mit einem Glas oder runden Ausstecher Kreise mit etwa 6 cm Durchmesser aus und lege diese auf ein mit Dauerbackfolie oder Backpapier belegtes Backblech. Decke die Teiglinge mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lasse sie erneut 30 Minuten aufgehen. Backe die Mini Pitas im vorgeheizten Ofen bei 170°C Heißluft und Dampfstufe 1 für etwa 18-20 Minuten. Ich gebe hier gleich 2 Bleche auf einmal in den Ofen.

Nimm die Brötchen aus den Ofen heraus und wickle sie direkt in ein Küchentuch, damit sie nicht austrocknen und weich bleiben. Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

TEIG:

- ☐ ½ Hefe (Würfel)
- ☐ 1 EL Zucker
- ☐ 200 ml Wasser
- ☐ 100 ml Milch
- ☐ 450 g Mehl
- ☐ 2 TL Salz
- ☐ 3 EL Olivenöl



Eine Schale mit Wasser mit in den Ofen stellen.