

Pitabrot

Zauberstein



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

Teig:

200 g Milch
200 g Wasser
1/2 Würfel Hefe
15 g Zucker
650 g Weizenmehl 550
15 g Salz
15 g Olivenöl

Zum Bestreichen:

1 EL Milch
1 Eigelb
2 EL Olivenöl

Zum Bestreuen:

1 Prise Salz
1 EL Schwarzkümmel/Sesam

Für den Teig Hefe und Zucker in lauwarmer Milch und Wasser auflösen. (im TM: 2 min./37 Grad/Stufe 2)

Alle übrigen Teigzutaten zugeben und verkneten. (im TM 4 min./Teigknetstufe)

Den Teig direkt auf den Zauberstein ausrollen und anschließend 30 min. gehen lassen.

Danach mit den Fingerspitzen außen einen Rand eindrücken und innen abteilen.

Man kann tief eindrücken, der Teig geht wieder auf.

Milch, Eigelb und Olivenöl in einer kleinen Elfe verrühren und den Teig mit dem Silikonpinsel einstreichen.

Mit etwas Salz, Schwarzkümmel und/oder Sesam bestreuen.

Bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Guten Appetit!