



Fremgangsmåte:

Kjør alt i en kjøkkenmaskin noen minutter til du har en fin deig. (Spe på med mel/vann etter behov). La deigen heve i minst 30 minutter.

Lag boller

Bruk kjevla og lag flate rundinger, ikke FOR tynne, cirka 15–20 cm i diameter. Stek dem midt i ovnen på 300 grader i tre, fire minutter. Hulrommet inni lager seg selv.

Hjemmelaget pitabrød

I Midtøsten spiser man pitabrød til så å si alle måltider. Som regel har man Hummus til, eller salater, grillmat, eller man stapper vanlig pålegg inni.

I Norge bruker vi det i tillegg til tacolefser.

Til pitabrød trenger man kun en brøddeig eller pizzadeig, så fin eller grov man selv ønsker.

1 kg. mel gir ca. 10 pitabrød.

Eksempel på deig

- 1 kg. hvetemel
- 6 dl. lunkent vann (ca 40 grader)
- 6 spiseskjeer matolje
- 1 pakke tørrgjær
- 2 ts. salt

