

Pitabrot passend zum Gyros

500 g	Mehl
1/2	Würfel Hefe
1 Tasse	Wasser, lauwarm
1/2 Tasse	Milch
2 TL	Salz
2 TL	Zucker
1 EL	Olivenöl

Zubereitung:

1/2 Tasse
Wasser
und Milch
Zucker
Hefe

mischen. Ca. 1/3 davon in ein anderes Gefäß umfüllen.
hinzugeben,
hineinbröseln und verrühren.

Mehl
Hefegemisch

in eine Schüssel geben.
nach und nach dazu geben. Gut durchkneten und an einem warmen Ort, abgedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

restliches
Wasser
mit Salz und
Olivenöl
Teig
Mehl

mischen und langsam in den Vorteig einarbeiten.
ca. 10 Min. kneten, bis eine lockere homogene Masse entsteht. Bei Bedarf etwas
oder lauwarmes Wasser hinzugeben.





Tipps - Top Secret!

Teig in ca. 8 Stücke teilen und zu Kugeln formen.
An einem warmen Ort, abgedeckt 30 Min. gehen lassen.

Tipps:

Vorbereiten der Teigfladen:

Die Teigkugeln mit der Hand zu ca. 1/2 cm starken Fladen verarbeiten. Eine bemehlte Unterlage hilft dabei. In den MOESTA-BBQ Pizzaofen geben und bei hoher Temperatur von beiden Seiten ausbacken. Am Anfang des Backvorgangs ruhig noch einmal mit dem Pizzaschieber die Fladen leicht andrücken.

Abkühlen lassen und aufschneiden.

Servieren

Mit Gyros, Tsatsiki, Krautsalat, grünem Salat, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln befüllen. Wer es scharf mag, der kann gerne mit Chilliflocken nachwürzen.