



• **Fremgangsmåte:**

• Kjør alt i en kjøkken-
• maskin noen minutter
• til du har en fin deig.
• (Spe på med mel/vann
• etter behov). La deigen
• heve i minst 30 minut-
• ter.

• **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 minut-
• ter. 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

