



Bijgerechten

Zo maak je zelf pitabroodjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

350 gram bloem
240 milliliters water (warm)
60 centiliters melk
15 gram suiker
14 gram gist (verse)
2 eetlepels olijfolie
2 theelepels zout
1 theelepel currypoeder
1 theelepel sesamzaad
1 theelepel venkelzaad
1 theelepel komijn

Of je er nu een hele Griekse salade, falafel of gewoon een stukje gedroogde ham tussen legt: pitabroodjes zijn altijd handig om in huis te hebben. En je maakt ze heel makkelijk gewoon zelf!

Bereidingswijze

Combineer alle ingrediënten behalve de kruiden in de kom en kneed met deeghaken op een lage snelheid tot een stevig deeg. Voeg de kruiden toe en maak er een bolletje van.

Bedek het bolletje met een keukenhanddoek en laat het rusten tot het dubbel zo groot geworden is, ongeveer 2 uur. Verdeel het deeg op een met bloem bedekt oppervlak in gelijke kleinere bolletjes, die je vervolgens platduwt.

Laat de pita's nog een halfuurtje rusten. Bak ze vervolgens 10-15 minuten in een op 160 graden voorverwarmde oven.

Tips:

- Let erop dat het water warm, maar niet heet of kokend is.
- Blijft je deeg aan de kom kleven? Voeg dan langzaam een beetje bloem toe.

- Krijg je de deegbolletjes niet makkelijk platgeduwd? Leg er dan wat bakpapier bovenop en duw plat met een zware pot of pan.
- Pitabroodjes over? Dan kan je ze altijd invriezen!

Keukenbenodigdheden

Keukenmachine

Oven

