

# Pitabrød

## **Ingredienser til 8 pitabrød:**

- 2,5 teskjeer tørrgjær
- 3,5 desiliter “litt over fingervarmt”-vann
- 1 teskje sukker
- 1 teskje salt
- 7-8 desiliter hvetemel, eventuelt mer + ekstra til utbaking

## **Framgangsmåte:**

Ha gjær, vann og sukker i en bolle. La det stå i 10 minutter til du ser at gjøren har reagert med vannet og sukkeret. Rør inn salt og 6 desiliter av hvetemelet. Her er det supert om du har en eltemaskin eller håndmikser med eltekrok. Elt i noen minutter og tilsett litt og litt av resten av melet til deigen dras bort fra bollens kanter og former en ball.

La deigen heve i cirka en time.

Ha deigen over på en melet kjøkkenbenk og elt den godt. Del den opp i åtte emner som du triller til boller.

Dekk to stekebrett med bakepapir. Kjevle ut emnene til cirka 0,5-1 centimeters tykkelse og fordel dem på stekebrettene. Dekk med rene håndklær og sett til etterheving i cirka 30 minutter. Mens de etterhever forvarmer du stekeovnen til 250 grader.

Kle to stekebrett med bakepapir. Er du tom for stekebrett på dette tidspunktet så kan du forsiktig løfte bakepapir og pitabrød over på kjøkkenbenken. Vipp brødene kjempeforsiktig over på stekebrettene. Stek i cirka fem minutter, nå skal brødene ha blitt luftige og fine.