

Italienische Kaesetarte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Brot

Israel

4 c Mehl
1 1/4 c ; Wasser
1/2 ts ; Salz
200 g Margarine
Öl

* QUELLE

- Nach: Jutta Radel:
- Zu Gast in Israel
- ISBN 3-921617-80-4
- @ 1984 by Kunstverlag
- Weingarten GmbH & Co.
- Gepostet: Jürgen Linnhoff
- 10.05.95

Diese Pitah wird in der Pfanne in Öl gebacken. Sie ist immer Bestandteil einer Mahlzeit, eignet sich jedoch nicht zum Füllen.

Mehl, Wasser, Salz mischen; mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in zwei Hälften teilen. Jedes Teil etwa auf 45 / 45 cm ausrollen. Beide Teile wiederum vierteln. Auf alle Teile die Margarine in Flöckchen verteilen. Jedes Teigteil zusammenschlagen und Teigbälle formen; diese zwei Stunden in den Kühlschrank legen. Anschließend zu kleinen runden Teigplatten ausrollen.

Etwas Öl in die Pfanne geben, die Pitah nach und nach - und jede von beiden Seiten goldbraun backen. Dabei die Pfanne mit einem Deckel schließen.