

Pitahbrot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teige

* Zutaten

- 7 g Trockenhefe
- 1/2 ts Salz
- 1/2 ts Zucker
- 1/4 l warmes Wasser
- 375 g Mehl
- 2 tb Olivenöl
- Weizen- oder Maisgrieß

Hefe, Salz, Zucker und Wasser mischen, mit einer Folie abdecken und an einen warmen Ort stellen, bis die Masse Blasen wirft.

Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Hefe-Wasser-Gemisch zu einem Teig verarbeiten.

Teig auf einer leicht mit Mehl bestäubten Fläche etwa 5 Minuten kneten, bis er glatt und geschmeidig ist.

Blech mit Grieß bestreuen und den Teig darauf ausrollen.

Wenn der Teig nicht zu dick mit Tomatensauce und vor allem nicht zu dick mit Belag belegt wird, dann hat er eher die Chance, knusprig zu werden.

Wichtiger Tip: Wer einen luftigen und etwas dickeren Teig haben möchte, der lässt den Teig eine halbe Stunde mindestens gehen (natürlich an einem warmen Ort). Wenn der Teig allerdings sofort nach der Herstellung verarbeitet wird, wird er wahrscheinlich knusprig !