

Rezeptname: Griechisches Pita-Brot

Basisdaten:

Weizen 550	350 g	100 %
Mehl gesamt	350 g	100 %
Schüttflüssigkeit	210 g	60 %
Olivenöl	10 g	2,9 %
Reissirup	7 g	2,0 %
Salz	7 g	2,0 %
Hefe	9 g	2,6 %



Hauptteig:

Weizen 550	350 g	100 %	54,4 %	Schüttflüssigkeit halb Milch, halb Wasser.
1/2 Wasser, 1/2 Milch	210 g	60 %	32,7 %	
Olivenöl	10 g	2,9 %	1,6 %	
Salz	7 g	2,0 %	1,1 %	
Reissirup	7 g	2,0 %	1,1 %	
Hefe	9 g	2,6 %	1,4 %	
Reste Anstellgut	50 g	14,3 %	7,8 %	
Gesamtgewicht:	643 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 5 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	1 1/2 Stunden. Dann in 6 Stücke aufteilen.
Stückgare:	Mit einem Nudelholz in ca. 20 cm große Fladen ausrollen. Ca. 5 mm dick. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.
Backen:	Eine Pfanne erhitzen, mit etwas Olivenöl bestreichen und das Fladenbrot bei mittlerer Hitze 3 Minuten auf jeder Seite braten. Direkt nach dem Backen mit einem Handtuch abdecken und - sofern sie nicht sofort gegessen werden - in einem luftdichten Beutel aufbewahren.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	350
	Gesamt Flüssigkeit	220
		163