



Pita - Brot mit Sesam

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 20 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 10 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

300 ml Wasser, lauwarmes

1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

1 TL Salz

450 g Mehl

Sesam zum Bestreuen

etwas Wasser zum Bestreichen

NÄHRWERT

Calories: 1635 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Wasser, Hefe, Salz und Mehl vermischen und gut durchkneten. Ca. 45 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig 10 runde, flache, ca. 0,5 cm dicke Stücke formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 5 Minuten gehen lassen, danach jedes Brötchen mit etwas Wasser bestreichen und mit dem Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 10 Minuten backen (bis die Pita-Brote eine schöne Farbe haben).

Gleich servieren oder zur Aufbewahrung abgekühlt in einen Plastiksack (normale Einkaufstüte) legen.

Dazu passt Roter Rübensalat, Rindsleberpastete oder Hummus.