

# Mein Pittabrot.

## Das Rezept zum Ausdrucken.

Rezept für 2 Brote á ca. 400g.

Der Zeitaufwand für diese beiden köstlichen Pitabrote lohnt sich schon deshalb, da der Aufwand sich in Grenzen hält.

30 Minuten Zubereitung  
1 Std. 15 Minuten Gehzeit  
15 Minuten Backen

Zutaten für den Teig:

500g Dinkelmehl (für gesunde Esser) sonst 500g Weizenmehl  
350ml warmes Wasser  
20g frische Hefe  
1 TL Salz  
2 EL Olivenöl  
1 EL weisser Sesam  
1 TL Schwarzkümmel (wenn möglich bio)  
1 Eigelb  
1 TL Zucker  
1 EL

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, eine tiefe Mulde eindrücken und 20g Hefe hineinbröseln.  
Mit 350ml warmen Wasser die Hefe leicht vermischen.  
Etwas Mehl darüberstreuen und abdeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig mit Salz und Olivenöl mittels eines Rührgerätes zu einem glatten Teig rühren.  
Etwas Mehl darüberstreuen und ca. 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Den Teig nochmals leicht durchkneten und ihn in zwei Stücke teilen (für zwei Brote).  
Währenddessen den Ofen auf 250° Umluft vorheizen.  
Backbleche mit Backpapier auslegen und beide Teiglinge mit bemehlten Händen zu flachen Fladen formen.  
Das Eigelb mit Zucker und Olivenöl vermischen und die Fladen damit einpinseln.  
Mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen.

Ca. 15 Minuten bei Oberhitze goldbraun backen.