

Glutenfritt Pitabröd

Portioner: 4 st

Gräddningstid: 10 minuter

Mjuka, tunna bröd med ursprung i Mellanöstern – perfekta att fylla eller njuta som de är.

Ingredienser

1,75 dl vatten (42 °C)

1 tsk (3–3,5 g) torrjäst

0,5 tsk salt

1 tsk extra jungfruolivolja

ca 2,5 dl Viljatuotes Glutenfri Pizza & Streetfood Mix

Instruktioner

1. Blanda vatten och jäst. Tillsätt salt, olja och mjöl. Knåda till jämn deg.
2. Låt vila under duk i 5–10 minuter.
3. Dela degen i fyra delar och forma till runda bröd, ca 1 cm tjocka, på bakplåtspapper.
4. Täck med plast och duk. Låt jäsa i 1,5–2 timmar.
5. Värm ugnen till 225 °C. Hetta upp plåten.
6. Lägg bröden på den heta plåten. Efter 5 minuter börjar de puffa upp.
7. Grädda totalt 9–10 minuter. Låt svalna innan du delar dem.

Tips

Pitabröden kan frysas. Värm dem snabbt i brödrosten direkt från frysen.