

Pita broodjes / Pita bread



De boodschappen

Deeg

- 250 gram bloem
- wat extra bloem om te bestuiven
- 15 gram (liefst verse) gist
- snuf suiker
- snuf zout
- 30 ml extra virgin olijfolie
- 150 ml water

Decoratie

- 2 eetlepels extra virgin olijfolie
- maanzaad & komijnzaad
- grof zeezout

Zo maak je Pita broodjes

1. Zeef de bloem in een kom, weeg de gist, verkruimel het boven de kom en voeg de andere ingrediënten toe.
2. Mix alles met de deeghaken op medium snelheid tot een samenhangend deeg.
3. Bestuif een vel bakpapier met bloem en kneedt het deeg hierop met de hand door.
4. Vorm een bol en leg het deeg terug in de kom, dek hem af met vershoudfolie.
5. Laat het deeg op kamertemperatuur 30 minuten rijzen tot twee maal de hoeveelheid.
6. Plaats het deeg op het met bloem bestoven bakpapier en rol een cylinder van +/- 30 cm.
7. Snijdt de cylinder in 8 stukken en vorm hiervan cirkels van +/- 10 cm doorsnee.
8. **Verwarm de oven voor op 220°C.**
9. Verdeel de twee eetlepels olijfolie over de broodjes.
10. Strooi er zeezout, komijn & maanzaad op.
11. Bak de broodjes 10 minuten in het midden van de oven.
12. Als de randjes kleuren zijn ze klaar om uit de oven te halen, alleen wat afkoelen.

Heerlijk met hummus, maar ook met kaas. Later een recept voor hummus.

Pita broodjes / Pita bread



Shopping list

Dough

- 250 g flour
- some extra to dust
- 15 g fresh yeast
- dash of sugar
- dash of salt
- 30 ml extra virgin olive oil
- 150 ml water

to decorate

- 2 tablespoons extra virgin olive oil
- poppy seed & cumin seeds
- coarse sea salt

How to make Pita bread

1. Sieve the flour into a bowl, weigh the yeast, crumble it into the bowl and add the other ingredients.
2. Mix everything with dough hooks at medium speed to a cohesive dough.
3. Dust a sheet of waxed paper with (the extra) flour and knead the dough with your hands.
4. Roll it into a ball and put the dough back in the bowl. Cover it with cling film.
5. Let the dough in 30 minutes double in volume at room temperature.
6. Place the dough on the floured baking paper and roll a cylinder +/- 30 cm long.
7. Cut the cylinder in 8 pieces and shape circles 10 cm in diameter.
8. **Preheat the oven to 220°C.**
9. Measure the extra virgin olive oil with a tablespoon and divide the two spoons olive oil over the bread.
10. Sprinkle sea salt, cumin seed & poppy seed on the bread and bake the bread for 10 minutes in the middle of the oven.
11. The bread has to be baked in two batches, we leave three pieces au naturel.
12. If the edges colour it's ready to take from the oven, just cool them.

Lovely with some hummus or cheese. A hummus recipe will follow later.