

Hjemmelagde pitabrød – enklere enn man skulle tro

Jeg har en gammel kjøkkenmaskin som jeg, etter å ha svelget noen kameler, lar stå fremme på kjøkkenbenken. Maskinen er av god kvalitet og elter som bare det, men pen å se på er den ikke. Derimot har jeg innsett at dersom den får stå fremme, in all it's glory, så er sjansen for at jeg setter i gang med et bakeprosjekt mye større. Som da jeg lagde disse pitabrødene. Enkle å få til, relativt raskt og svært gode. Oppskriften fant jeg på [Trines matblogg](#).



Pitabrød:

*4,5 dl lun kent vann
25 gram gjær*

1 ss Olivenolje

1/2 ts salt

10-11 dl hvetemel

Ha gjær, salt og vann i en eltebolle og la gjæren løse seg litt opp. Tilsett så olje og 10 dl mel og elt til deigen er smidig (ca ti minutter). Ha evt i litt mel hvis du opplever deigen som veldig klissete. La etterheve i minst 30 minutter og del deigen så i 12 emner. Trill hvert emne til boller som du lar etterheve under plast noen minutter. Sett ovnen på 250 grader. Kjevle de så til runde, flate leiver som du så lar etterheve på bakepapirkledde stekebrett i 15-20 minutter. Fire på hvert brett. Når de har etterhevet ferdig, steker du de midt i ovnen i ca 9 minutter. De bør blåse seg opp ganske raskt, men erfaringsmessig gjør ikke alle det. Brødet kan fint fortsatt fylles med godsaker, du må bare skjære hull inni først. ☐

