

## **Pita broodjes (6 stuks)**

### **Benodigheden:**

- 230 gr tarwebloem
- 1 tl bakkerszout
- 5 gr droge gist
- 2 tl olijfolie
- 140 ml lauwarm water
- pizzasteen of bakblik bekleed met bakpapier
- deegroller of bijvoorbeeld een lege fles



### **Werkwijze:**

1. Zorg dat alles op kamertemperatuur is.
2. Doe dan alle droge ingrediënten in de kom, goed mengen.
3. Voeg dan de olijfolie en het lauwarme water toe.
4. Doe het deeg dan over in een licht ingevette kom, dek deze af met een vochtige theedoek of een stukje plastic. Laat het dan 1 uur, op kamertemperatuur rijzen (1ste rijs). Het deeg moet dan in volume verdubbeld zijn.
5. Kneed het deeg lichtjes door, snij het deeg dan in 6 ongeveer even grote stukken, maak hier bolletjes van en laat deze afgedekt nog 5 min. rusten.
6. Rol dan de bolletjes, een voor een, uit tot een ovaal lapje van max. 1 cm dik en 15 cm lang. Leg ze op een met bakpapier bekleed bakblik, dek ze af met plastic en laat ze ca. 25 min. rijzen (2de rijs).
7. Intussen de oven voorverwarmen op 230 graden.
8. Haal het plastic eraf en schuif de bakplaat in de oven (of leg de deeglapjes voorzichtig op de pizzasteen) Na ca. 5 tot 6 minuten zijn de broodjes klaar.
9. Even laten afkoelen op een rooster.

Eet smakelijk!

*Lekker met bijvoorbeeld: curry, aubergine kikkererwten ovenschotel, salade, humus etc.*