



**BROT**



**5 ZUTATEN**

**A LA  
CARTE**

## Pitabrot

Pitabrote, kleine runde Fladenbrote aus hellem Mehl, sind in Israel allgegenwärtig. Sie werden zu fast jeder Mahlzeit gereicht. Und an jeder Straßenecke bekommt man das wohl bekannteste israelische Fastfood: eine aufgeschnittene Pita gefüllt mit Falafelbällchen, Salat, Hummus und eingelegtem Gemüse.

Nur einmal im Jahr verschwindet dieses Lieblingsbrot der Israelis aus vielen Brotkörben. Denn das jüdische Religionsgesetz verbietet während des 8-tägigen Pessachfestes den Verzehr von gesäuertem Brot. Um die Gefühle der religiösen Israelis nicht zu verletzen, aber auch um das Recht der säkularen Israelis auf ihr Fladenbrot zu befriedigen, finden einige Supermärkte deshalb während der Pessachtage einen Kompromiss: Sie verkaufen zwar Pitot, verstecken sie aber hinter Lagen von Packpapier, um sie dem Blick der Käufer zu entziehen.

### Für 5 Brote:

30 g Hefe  
500 g Weizenmehl  
300 ml lauwarmes Wasser  
1 TL Salz  
etwas Öl

### Zubereitung:

Die Hefe in 100 ml lauwarmes Wasser einrühren. Mehl und Salz in eine große Schüssel geben und gut vermischen. Die Hefemischung hinzugeben und das restliche Wasser langsam und unter ständigem Rühren hinzufügen.

Den Teig so lange kneten, bis er glatt und elastisch ist und bei Bedarf etwas Mehl oder Öl hinzufügen. Die Schüssel mit einem Handtuch bedecken und an einem warmen Ort 1–2 Stunden stehen lassen. Danach erneut einige Minuten durchkneten und den Teig in 10 Kugeln teilen.

Jede Kugel mit dem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsplatte ausrollen, bis der Teig zu einer etwa 1 cm dicken runden Scheibe wird. Die Pitabrote mit einem Tuch bedecken und wieder 30–60 Minuten gehen lassen.

Die Pitot im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad Celsius einige Minuten backen, bis sie hellgelb sind. Mit Humus, Falafel oder Salat servieren!

Tipp: Man kann die Pitot vor dem Backen mit Eigelb bestreichen und mit Sesam-, Mohn- oder Salzkörnern bestreuen. In diesem Fall müssen die Pitot gebacken werden, bis sie goldgelb sind.

