



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

HJEMMELAVEDE PITABRØD

INGREDIENSER:

6 stk.

500 g Amo Hvedemel

3½ dl lunkent vand

25 g gær

1 tsk. groft salt

Fyld:

Salat, tomat, agurk, skinketern - eller andet fyld efter ønske.



SÅDAN GØR DU:

Opløs gæren i vandet. Rør salt og ca. halvdelen af melet i. Ælt resten af melet i, lidt ad gangen. Dejen skal være smidig og ikke hænge i fingrene.

Dæk skålen til og stil dejen til hævnings til den er hævet til dobbelt størrelse (ca. 1 time).

Slå dejen ud på et melet bord. Del den i 6 lige store dele. Rul hver del til en bolle.

Tænd ovnen på 250°C. Rul hver bolle ud til en cirkel på ca. ½ cm tykkelse. Læg brødene på en plade dækket med bagepapir. Lad brødene efterhæve i ca. 10 min.

Bagetid: Ca. 8 min. midt i en 250°C forvarmet ovn (varmluft 230°C), til brødene pustes op til lysebrune balloner. Afkøles straks på en rist, dækket af et viskestykke.