

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

- 8 port
- Övrigt, Budget, Lättlagat, Vegetariska, Bakning

PITABRÖD

Ingredienser

50 g jäst
6 dl vatten
2 tsk salt
2 msk matolja
4 dl rågsikt
11 dl vetemjöl *(Special (ev mer))*

Gör så här

Blir cirka 16 st.

Smula jästen i en bunke. Ljumma vattnet och saltet till 37C. Häll över jästen och rör tills allt är upplöst. Tillsätt oljan och sedan rågsikten. Häll i lite vetemjöl i taget och arbeta degen blank och smidig.

Dela i 16 bitar, forma till bullar och låt jäsa under duk ca 20 min. Kavla sedan ut till platta kakor, ca 15 cm i diameter.

Jäs under duk cirka 30 min. Vänd kakorna och lägg på pappersklädd plåt. Strö över lite mjöl.

Grädda mitt i ugnen, 250C, cirka 6-8 min. (Varmluftsugn, 200C, cirka 10 min).

Låt svalna under duk på galler.

Går utmärkt att frysa, tina gärna i mikro på låg effekt