

PITABRØD (16 stk.)

800 g finmalt spelt eller dala landhvetet (evt. emmer)
1,5 ts. mineralsalt
1/3 pk gjær
1-2 ss. rapsolje
6 dl melk (eller vann)

- Bland sammen de tørre ingrediensene.
- Bruker du fersk gjær, blander du den ut i melken eller vannet.
- Skal du langtidsheve over natten, kan du la væsken være kald.
(Ved bruk av lunken væske, vil heveprosessen ta 1-2 timer)
- Eltes i 2-5 minutter (bruk sakte fart om du bruker kjøkkenmaskin)
- Ha oljen i helt på slutten av eltetiden.
- Hev til dobbelt størrelse.
- Del deigen i 16 biter, og lag runde boller, som du kjevler til runde leiver, ca. 15 cm i diameter.
- Sett 4 pitabrød på et steke brett.
- Etter hev under plast i 1 time.
- Stekes i 6 - 8 minutter på 250 grader.
- Avkjøles på rist.

