
PITTABROT GRIECH. ART BEILAGE ZU KNACKIGEM SALAT, FÜR PICKNICK, BEI UNERWARTETEM BESUCH



Zutaten

180 g Dinkelmehl
100 g Fetakäse
2 Eier
Petersilie nach Belieben
Koriander nach Belieben
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
2 EL natives Olivenöl extra
1-2 EL Wasser
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle nach Belieben

im Toaster ausbacken

ca. zehn Minuten
oder in der Bratpfanne ohne Öl
im Backofen 20 Minuten

Und so wird es gemacht ;-)

1 Die Zutaten zu einem dicken Teig verkneten.

2 Den Teig vierteln. Ein Backpapier halbieren, ein Teigstück auf das Backpapier legen. Als würdest du eine Scheibe Toastbrot einpacken, klappst du von unten, von beiden Seiten, und von oben das Papier ein und rollst mit dem Teigholz den Teig im Papier aus in alle Seiten. Ist dir das zu kompliziert, vereinfachst du das Ganze und rollst es auf ein Backpapier und ab in den Ofen ;-)

3 Verfahre gleich mit dem restlichen Teig und lege die Päckchen für fünf bis zehn Minuten in den Toaster und lasse das Pittabrot darin knusprig backen.

Küchen-Philosophie

Erst kommt das Fressen, dann die Moral. Bertolt Brecht