PITA-BROTE

Zutaten:

500g Mehl

320ml lauwarmes Wasser

1,5 TL Salz

1 Pck. Trockenhefe

Zubereitung:

Zutaten zu einem festen, aber elastischen Teig kneten (ca. 8-10 Min.)

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 7 bis 9 gleiche große Kugeln formen

Teigkugeln etwa 0,5 cm dick ausrollen und ca. 30 Minuten ruhen lassen

Grill auf ca. 220°C vorheizen

Teigfladen bis zur gewünschten Bräunung auf dem Grill lassen