

Griekse pita

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke luchtige zachte Griekse pita! Serveer met zelfgemaakte Gyros en zelfgemaakte knoflook saus.

Bak de gyros op een hete grillplaat en je hebt een feestje op tafel/bord!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

RIJSTIJD: 2,5 UUR

Benodigdheden:

- 300 gram Schär Bröt
- 3 gram gist
- 1 theelepel suiker
- 150 gram volle yoghurt of Griekse yoghurt
- 50 ml lauwwarm water
- 20 gram zonnebloemolie
- 5 gram zout
- 50 ml + 50 ml water
- Gyros > toevoegen en laten marineren voor een paar uur
- Kippedijfilet of kipfilet in reepjes (goed gewassen met water en azijn)
- Portugese kruiden zwarte peper Paprikapoeder Thijm Knoflookpoeder kipkruiden oregano
- Gedroogde peterselie
- Paar lepels olie naar keuze
- Knoflooksaus
- 1 deel Griekse Yoghurt 2 delen mayonaise (voorkeur Zaanse mayo)
- Peterselie (fijngeknipt)
- zout en zwarte peper

- 2 teentjes vers geperste knoflook
- Chilivlokken (optioneel)

Bereidingswijze:

1. Meng 50 ml lauwwarm water met de gist en suiker en laat even staan.
2. Voeg dan de olie, de yoghurt, het meel en zout toe en mix tot een kruimelige substantie
3. Voeg dan 50 ml lauwwarm water toe en mix nogmaals, voeg dan nog eens 50 ml water in delen toe en mix voor 7 minuten op de hoogste stand in een stand mixer. Vergeet niet een paar keer de zijkanten mee te schrapen.
4. Schraap het deeg van de zijkanten naar binnen en vet een deegschrapper iets in met olie. Vorm een bol en dek af met een schone doek. Laat rijzen voor 2 uur.
5. Bestrooi het werkvlak met rijstmeel en stort het deeg na rijstijd. Vouw het deeg met een deegschrapper tot alle lucht eruit is. Maak een staaf van het deeg en verdeel het deeg in 5 stukken. Bol ze op.
6. Rol elke bol deeg uit met een deegroller tot een cirkel van een 0.5 cm dik. Leg deze op een bakplaat of dienblad en laat afgedekt rusten voor 30 minuten.
7. Verwarm een koekenpan op de hoogste pit, op middelmatig vuur. Leg een deeglapje erin, wanneer je maar paar iets van luchtbelletjes naar boven ziet komen (duurt paar seconden) dan draai je het om.
8. Bak weer een paar seconden, en draai weer om. Beweeg het broodjes steeds met de handen door de hete [pan](#). Draai weer om en druk met een spatel de zijkanten lichtjes aan. Je zal merken dat het deeg op begint te poppen. Draai weer om en herhaal het aandrukken aan de zijkanten tot de cirkel helemaal opgepopt is. Werk op deze manier alle pita's af. Door het opbollen, wordt het broodje aan de binnenkant leeg en kun je het makkelijk openen en vullen met bv shoarma of gyros.
9. Leg de pitas steeds op een rooster en dek af met een schone doek.

Notities: