



Griekse pitabroodjes

De echte Griekse pitabroodjes zijn heel anders dan hoe je ze hier in Nederland gewend bent. Wil je jouw Griekse maaltijd naar het volgende niveau tillen, bak er dan je eigen zachte Griekse pitabroodjes bij. Succes gegarandeerd! Lekker met [souvlaki spiezen](#) of gyros.

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Levure 3x 7g

1-50-100101
1,05 €



Patisse Panier de Levée Ø25cm

P92015
18,09 €

Ingrediënten

- 350 g tarwebloem
- 7 g gist
- Snufje zout
- Snufje suiker
- 100 ml melk (op kamertemperatuur)
- 150 ml water

Overige benodigheden

- Patisse rijsmand
- Theedoek

Stap 1: Start met het maken van het deeg

Mix alle droge ingrediënten samen met 7 gram instant gist en 350 gram tarwebloem in een mengkom en giet er langzaam de natte ingrediënten bij. Mix met de standmixer, met een machine of kneed met de hand in ongeveer 10 minuutjes tot een mooi soepel deeg. Leg het deeg vervolgens in de Patisse rijsmand en dek het af met een vochtige theedoek. Laat het deeg in de rijsmand ongeveer een uurtje rijzen totdat het deeg in hoeveelheid is verdubbeld.

Stap 2: Bak het deeg in een hete pan

Verdeel het deeg na het rijzen in 6 bolletjes en rol ze op een met tarwebloem bebloemd aanrechtblad uit tot mooie platte rondjes. Prik de bovenkant lichtjes in met een vork. Bak ze in een hete pan met een beetje olijfolie ongeveer 2 minuten op de ene kant, draai ze om en bak nog zo'n minuutje op de andere kant. Doe dit totdat je alle pita's hebt gebakken. Houd ze warm onder een theedoek.

Mede mogelijk gemaakt door: [EvieKookt](#)