Pita – Fladenbrot aus der Pfanne

Zutaten für 6 bis 8 Brote, je nach gewünschter Größe:

Vorteig	**Teig**
100 g Weizenmehl Type 550	200 g Weizenmehl Type 550
60 g Wasser	150 g Wasser
3 g Hefe	3 g Hefe
2 g Salz	5 g Salz
	5 g Zucker
	1 El Olivenöl
Fertigstellung Dunst für die Arbeitsfläche, neutrales Öl	

Zubereitung:

1. **Vorteig**
   Die Vorteigzutaten vermischen und abdecken.
   Etwa 3 Stunden bei Raumtemperatur und weitere 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.
2. **Teig**
   Vorteig und alle weiteren Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem elastischen, aber weichen Teig verkneten.
   Der Teig soll sich zum größten Teil vom Schüsselrand lösen.
3. Teig abdecken und 45 Minuten gehen lassen.
   Nach 20 Minuten in der Schüssel dehnen und falten.
   Videoanleitung zum Falten und Dehnen von Lutz Geißler unter https://www.youtube.com/user/Ploetzblog
4. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in 6 bis 8 gleichgroße Stücke teilen.
   Zu Kugeln formen und abgedeckt 15 Minuten entspannen lassen.
5. Kugeln leicht mit Dunst bestäuben.
   Mit den Fingerkuppen zu flachen/runden oder ovalen Fladen drücken.
   Abgedeckt etwa 30 bis 45 Minuten gehen lassen.
6. Eine beschichtete Pfanne/oder eine Grillpfanne mit wenig Öl ausstreichen und erhitzen.
   Die Fladen bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten von beiden Seiten goldbraun backen.
   Warm servieren oder gestapelt im 50 ° C warmen Backofen kurz warm halten.

   oder

   Fertig gebackene Brote auf einem Gitter kurz auskühlen lassen.
   Pita-Brote sollten weich bleiben – daher noch gut handwarm in einen Gefrierbeutel geben und fest verschließen.
   Sich bildendes Kondenswasser ist erwünscht und wird von den Broten wieder als Feuchtigkeit aufgenommen.
   Vor der Verwendung im Backofen oder in einer Pfanne erwärmen oder toasten.