

Pita

Für 3–4 Personen



Für den Teig:

1 kg Mehl
650 ml Wasser
30 g Salz
100 g Butter
Etwas Rapsöl



Für die Füllung:

200 g Schafskäse
200 g Topfen
Etwas Pfeffer

Zubereitung

Pita

2

Für den Teig Mehl sieben. Salz, Wasser und paar Tropfen Rapsöl hinzugeben und gut kneten, bis sich das Wasser gut mit dem Teig vermischt hat. 20 min abgedeckt ruhen lassen. Dann noch einmal kneten, bis die Oberfläche glatt ist. Anschließend den Teig in 4 Teile aufteilen, diese jeweils kneten und in Kugeln formen. Alle mit Öl einschmieren und abgedeckt mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

3

Nun eine Tischdecke auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und darauf die Kugeln dünn und rund ausrollen. Anschließend paar Minuten stehen lassen, dann den Teig von einer Seite anheben und von unten mit der anderen Hand den Teig zu sich ziehen und somit weiter ausdünnen. Das von allen Seiten, bis man überall durch den Teig sehen kann.

1

Für die Füllung Schafskäse zerbröseln und mit dem Topfen mischen.



4

Die Füllung an den Rand beider langen Seiten verteilen. Danach mittels Anhebens der Tischdecken die Pita zurollen, dabei jeweils je Seite bis zur Mitte. Durch die Mitte beide Hälften teilen, eins in ein Strudel rollen und in ein mit Rapsöl eingefettetes Backblech legen. Das zweite Teil entweder auch zu ein Strudel formen oder um den bereits vorhandenen Strudel legen und ihn so verlängern.

5

Butter schmelzen und über die Pita geben. Nun Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, für 40 Minuten backen und genießen

