

## Pita Brot

### Zutaten

**Quellstück** 50 g schwarzes Emmermehl  
100 ml Wasser

### Hauptteig

450 g Dinkelmehl Typ 630  
10 g Salz  
5 g frische Hefe  
20 g Olivenöl  
50 g Quark  
170 g Wasser



### Zubereitung

#### Quellstück

Das schwarze Emmermehl mit Wasser vermischen und ca. 2 Stunden quellen lassen.

#### Hauptteig

1. Quellstück und die übrigen Zutaten zu einem Teig kneten. Achtung: Bitte langsam kneten!
2. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt zwei Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
3. Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ihr könnt die Pitas auf einem Blech oder auf einem Backstein backen. Je nachdem, was ihr habt. Wenn ihr backt, sollte das Blech oder der Stein auf jeden Fall ordentlich heiß sein.
4. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 8 Stücke à 100 g teilen und diese zu kleinen Kugeln formen. Abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
5. Dann mit einem Nudelholz zu flachen Fladen ausrollen und diese wiederum 15 Minuten abgedeckt gehen lassen.
6. Pita-Fladen auf das heiße Blech/den heißen Stein geben. Nach einigen Minuten gehen sie auf wie ein Ballon. Dann noch einmal kurz umdrehen, dass sie von der anderen Seite auch noch ein bisschen braun werden. Das Ganze dauert nicht länger als 10 Minuten. Ihr müsst hier eure Brote im Auge behalten...