

## Pitabroodjes

1 kilo gezeefd meel

eetlepel zout

eetlepel suiker

anderhalf eetlepel gist

halve beker olie

ongeveer 3 bekervol lauw water



Alle ingredienten tot een samenhangend deeg kneden. Het water als laatste beetje bij beetje toevoegen. Het deeg anderhalf uur onder een vochtige warme doek laten rijzen. Vervolgens 16 ronde ballen uit het deeg vormen en deze met de handen plat maken tot een hoogte van 1 centimeter. De pitabroodjes weer laten rijzen en 20-25 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C bakken

Mogelijke smakelijke toevoegingen

Aan een halve beker olijfolie een eetlepel za'atar toevoegen. Mengen en op de pitabroodjes strijken voordat zij in de oven gaan

1-2 uien in kleine stukjes snijden. Hieraan een half glas olie, een theelepel paprika, en een halve theelepel zout toevoegen. Het mengsel over de pitabroodjes verdelen en in de oven plaatsen

Ruimschoots ketchup over de pitabroodjes strijken en plakjes olijven toevoegen. In de oven bakken

Ook gele kaas, champignons, kruiden ea kunnen naar eigen idee worden toegevoegd

Een goede en gezonde zomer!

