Pitabroodjes

Wat heb je nodig

250 gram bloem
160 ml water (lauw)
1 afgestreken theelepel droge gist
1 eetlepel olie
½ theelepel zout

Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Meng de gist met het water in een schaaltje.
Doe de bloem met het zout in een beslagkom.
Roer het goed door elkaar.

Schenk het water met de gist bij de bloem.
Doe de olie er ook bij.
Begin te mixen op stand 2.

Mix tot een soepel deeg.
Als het deeg van de kom loslaat, is het goed.
Vorm een bal van het deeg.

Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen.
Zet na 50 minuten de oven op 230 graden.
Strooi een beetje bloem op het werkblad.
Haal het deeg uit de kom en kneed het nog even door.

Verdeel het deeg in 6 gelijke stukken.
Maak er balletjes van.
Rol de balletjes uit tot rondjes van ½ cm dik.

Leg de rondjes op de bakplaat en zet hem in de oven.
Bak de broodjes 10 minuten.
De broodjes gaan eerst opzwellen en zakken daarna weer in.
Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.