



## **PITABRÖD**

10 ST

50 g jäst eller 1 pkt torrjäst

5 dl ljummet vatten

1 tsk socker

2 tsk salt

1 msk olivolja

1 kg vetemjöl

Rör ut jästen i lite ljummet vatten. Tillsätt socker, salt, olja, och vetemjöl. Arbeta degen väl tills den blir smidig. Låt degen jäsa till dubbel storlek. Dela degen i två lika stora delar och varje del i fem

bitar. Rulla runda bollar av bitarna och låt dem jäsa på varm plats under bakduk i ca 30 min.

Tag upp dem på mjölat bakbord och kavla ut dem till runda kakor ca 1 1/2 cm tjocka. Lägg kakorna på smorda plåtar och låt jäsa ytterligare ca 1 tim. Grädda i het ugn, 250 ° i ca 6-8 min. Bröden sväller upp som ballonger då dem gräddas men sjunker ihop då dem kallnar.