



Grønne pitabrød

Hvorfor ikke spise grønne pitabrød?!? Tricket kan i øvrigt bruges på det meste bagværk.



Bedøm opskrift



60+ min



Apr – Okt



Vegetar



Lav på laktose

Ingredienser

8 stk.

3 dl vand

100 g **babyspinat**

25 g gær

2 spsk olivenolie

1 tsk salt

100 g rugmel

450 g hvedemel

Mel til udrulning

Opskrift og styling: Louisa Lorang

Fotograf: Lene Samsø

Tilberedning

- 1 Lun vandet til ca. 37 grader. Blend det med spinat i en blender i ca. 1 minut.
- 2 Opløs gæren i vandet og tilsæt olie, salt og rugmel. Tilsæt hvedemel efter behov, til dejen bliver nem at arbejde med.
- 3 Ælt dejen i 5-10 minutter, til den er helt blank.
- 4 Lav et lille snit i den og tjek at den er blank indeni.
- 5 Lad den hæve under et rent viskestykke i mindst 1 time, eller til de er doblet i størrelse.
- 6 Tænd ovnen på 225 grader, sæt en bageplade i ovnen, så den er varm.
- 7 Del dejen i 8 stykker. Tril dem til boller, drys bordet med mel og rul dem flade.
- 8 Lad dem hæve i 5-10 minutter og læg dem ind på den varme plade 4 ad gangen.
- 9 Bag dem i 6-8 minutter og lad dem køle, flæk dem og fyld dem skønne sager.



Tip

Hvis du bruger dine pitabrød med det samme, så kom dem i et rent viskestykke, når du tager dem ud af ovnen, så de er lune og bløde ved servering.

