

Pitabrød

Pitabrød

Vand 3 dl
Gær..... 50 g
Hvedemel.....ca. 6 dl
Grahamsmel 2 dl
Salt.....1 tsk
Olie3 spsk

1. Rør gæren ud i vandet i en skål.
2. Brug håndmikser med dejkroge, og kom salt, olie og grahamsmel i. Tilsæt ca. 6 dl hvedemel og ælt godt.
3. Dejen deles i 8-10 stykker, som hver udrulles til en cirkel (ca. 12 cm i diameter)
4. Brødene lægges på bagepapir på en bageplade og hæver et lunt sted 10-15 minutter. Pladen sættes i en kold ovn og bages ved 225 grader i ca. 20 minutter.

Forslag til fyld

Agurk, tomat, majs, skinke eller kylling/kalkun, stykker fintsnittet salat og dressing.

1. Kyllinge-/kalkunfileterne gnides med salt og peber (og evt. drysses med lidt paprika) og steges på panden. Herefter skæres de i strimler.
2. Agurk og tomat skæres i mindre tern, og salaten skæres i fine strimler.

Forslag til dressing

1 dl creme fraiche og 1 fed hvidløg

2 dl A38, 1 tsk purløg, 1 tsk basilikum, salt og peber

1 dl creme fraiche, 2 fed hvidløg, 1 spsk ketchup, 2 tsk sukker, 4 tsk citronsaft, salt og peber

1. Hvidløg presses og blandes godt i creme fraichen.

1. Det hele røres godt sammen.

Hjemmelavet udgave af Thousand Island

1. Rør det hele sammen (hvidløg presses), og smag til med salt og peber.

