

Peter Stahl



### **Pfannenbrot / Pita-Brot:**

#### **Zutaten:**

250 g Kefir  
75 g Creme Fraiche  
1TL Meersalz  
10 g Backpulver  
450 - 460 g Mehl Typ 550 oder 00  
Sonnenblumenöl

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und nur mit der Hand ordentlich verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, einfach die Hände leicht einölen. Anschließend den Teig für ca. 15 Minuten zum Quellen zur Seite stellen. Die Teigmasse in ca. 8-10 Portionen teilen. Reichlich Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Mit viel Mehl aus einer Portion ein Pita-Brot formen und in das heiße Öl geben. Wenn die erste Seite goldgelb gebacken ist, das Brot wenden und die andere Seite ausbacken.

Wenn das Brot aus der Pfanne entnommen wird, direkt mit Gyrosgewürz von beiden Seiten würzen und servieren.

Ich wünsche euch viel Spaß und einen guten Appetit. ☺☺