



Zachte Griekse pita broodjes met tzatziki kaas zelf maken



Ingrediënten

- 225 gram Tzatziki kaas of kruidenkaas
- 420 gram bloem
- 10.5 gram gedroogde gist
- 1.5 el suiker of honing
- 1.5 el olijfolie
- 150 ml melk lauwwarm
- 225 ml water lauwwarm
- 1.5 tl zout

Bereidingswijze

Ben je gek op tosti's en broodjes of pita's met gesmolten kaas? Dan is deze Griekse kaas pita echt wat voor jou!

Bereidingswijze:

Meng de bloem en gist door elkaar in een mengkom en giet er langzaam de natte ingrediënten en suiker of honing bij. Mix/kneed in ongeveer 10 minuten tot een mooi soepel deeg.

Voeg het zout toe en kneed nog zo'n 5 minuten. Laat het deeg in de mengkom ongeveer een uurtje rijzen onder een vochtige theedoek. Het deeg zal gaan rijzen en ongeveer verdubbelen.

Verdeel het deeg in 6 bolletjes en rol uit tot mooie platte rondjes.

(In Griekenland worden pita's vaak dubbelgevouwen in plaats van opengesneden. Ze worden als het ware als een soort wrap om de vulling gevouwen. Deze kunnen daarom ook groter zijn dan de supermarkt pita's)

Gebruik bloem om plakken aan het aanrecht/ werkblad tegen te gaan.

Bak in een hete pan met een beetje olijfolie. Bak de ene kant zo'n 2 minuten, en de andere kant ongeveer een minuut. Leg vervolgens op de helft van de pita de tzatziki kaas en vouw hem dubbel. Strooi ook nog wat geraspte kaas over de bovenkant en bak nog even verder tot de kaas smelt. Wees royaal met de kaas aangezien de pita's best groot en erg luchtig zijn.