Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Weiche griechische Pita-Sandwiches mit hausgemachtem Tzatziki-Käse

Zutaten

- 225 Gramm Henri Willig Tzatziki-Käse
- 420 Gramm Mehl
- 10.5 Gramm Trockenhefe
- 1.5 Esslöffel Zucker oder Honig
- 1.5 Esslöffel Olivenöl
- 150 Milliliter lauwarme Milch
- 225 Milliliter lauwarmes Wasser
- 1.5 Teelöffel Salz

Sie suchen ein leckeres und einfaches Rezept für griechische Pitas mit Käse? Dann suchen Sie nicht weiter! Diese weichen Pita-Sandwiches, die mit Liebe und Henri Willig-Käse zubereitet werden, sind der perfekte Snack für jede Gelegenheit. Mit einer cremigen Füllung aus Tzatziki und geriebenem Käse werden Sie von dieser griechischen Köstlichkeit nicht genug bekommen können. Machen Sie sie mit unserem einfachen Rezept selbst und entdecken Sie, wie lecker sie sind. Beginnen wir mit der Zubereitung dieser köstlichen Pitas, die voller Geschmack und Nostalgie sind.

Vorbereitung

1: Mischen Sie das Mehl und die Hefe in einer Rührschüssel und geben Sie langsam die feuchten Zutaten und den Zucker oder Honig dazu.
2: Mischen oder kneten Sie den Teig in etwa 10 Minuten zu einem schönen glatten Teig.
3: Das Salz hinzufügen und weitere 5 Minuten kneten.
4: Lassen Sie den Teig in der Rührschüssel etwa eine Stunde lang unter einem feuchten Geschirrtuch aufgehen. Der Teig wird aufgehen und seine Größe ungefähr verdoppeln.
5: Den Teig in 6 Kugeln teilen und zu schönen flachen Runden ausrollen. (In Griechenland werden Pitas oft in der Mitte gefaltet, anstatt aufgeschnitten zu werden. Sie werden sozusagen wie ein Wrap um die Füllung gefaltet. Deshalb können sie auch größer sein als die Pitas aus dem Supermarkt) Verwenden Sie Mehl, damit sie nicht an der Arbeitsplatte kleben bleiben.
6: In einer heißen Pfanne mit ein wenig Olivenöl anbraten. Eine Seite etwa 2 Minuten, die andere Seite etwa eine Minute braten.
7: Dann die Hälfte des Fladenbrotes mit dem Tzatziki-Käse bestreichen und in der Mitte falten. Auch darüber etwas geriebenen Käse streuen.
8: Noch ein wenig weiterbacken, bis der Käse schmilzt. Seien Sie großzügig mit dem Käse, da die Pitas recht groß und sehr fluffig sind.

Welcher Käse eignet sich am besten als Belag für meine

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

griechische Pita?

In unserem Rezept haben wir den Tzatziki-Käse von Henri Willig in limitierter Auflage verwendet. Durch die knackige Gurke und die Kräuter in diesem Käse erhält die Pita einen mediterranen Touch. Haben Sie keinen Tzatziki-Käse zur Hand? Dann wählen Sie einen Gouda-Käse oder variieren Sie mit einem Kräuter- oder Chili-Käse für etwas mehr Würze.

Sind Sie bereit, Ihre eigenen griechischen Pita-Sandwiches mit Tzatziki-Käse zuzubereiten?

Diese selbstgemachten griechischen Pita-Sandwiches mit Käse sind ein echter Gaumenschmaus. Gefüllt mit Henri-Willig-Käse und Tzatziki und belegt mit geriebenem Käse, sind sie ein köstlicher Snack oder ein Mittagessen. Braten Sie sie goldbraun und flaumig, falten Sie sie in der Mitte und genießen Sie jeden Bissen. Probieren Sie die griechischen Aromen mit einem niederländischen Touch!