



Weiche griechische Pita-Sandwiches mit hausgemachtem Tzatziki-Käse



Zutaten

- 225 gramm Tzatziki-Käse oder Kräuterkäse
- 420 gramm Mehl
- 10.5 gramm Trockenhefe
- 1.5 esslöffel Zucker oder Honig
- 1.5 esslöffel Olivenöl
- 150 ml Milch lauwarm
- 225 ml lauwarmes Wasser
- 1.5 teelöffel Salz

Vorbereitung

Lieben Sie Sandwiches und Brötchen oder Pitas mit geschmolzenem Käse? Dann ist diese griechische Käsepita genau das Richtige für Sie!

Zubereitung:

Mischen Sie das Mehl und Hefe zusammen in einer Rührschüssel und gießen Sie langsam die feuchten Zutaten und den Zucker oder Honig hinzu. Mischen/kneten in etwa 10 Minuten zu einem schönen glatten Teig.

Das Salz hinzufügen und weitere 5 Minuten kneten. Den Teig in der Rührschüssel etwa eine Stunde lang gehen lassen unter einem feuchten Geschirrtuch gehen. Der Teig wird aufgehen und seine Größe ungefähr verdoppeln. Teilen Sie den Teig in 6 Kugeln und rollen Sie sie zu schönen flachen Runden aus.

(In Griechenland werden die Pitas oft in der Mitte gefaltet, anstatt sie aufzuschneiden. Sie werden sozusagen wie ein Wrap um die Füllung gefaltet. Sie können daher auch größer sein als Supermarkt-Pitas)

Mehl verwenden, damit sie nicht an der Arbeitsplatte kleben.

Braten in einer heißen Pfanne mit ein wenig Olivenöl. Auf der einen Seite etwa 2 Minuten braten, auf der anderen Seite etwa eine Minute. Dann die Hälfte der Pita mit dem Tzatziki-Käse belegen und in der Mitte falten. Streuen Sie auch etwas geriebenen Käse darüber und backen Sie das Ganze noch ein wenig weiter, bis der Käse schmilzt. Seien Sie großzügig mit dem Käse, da die Pitas recht groß und sehr fluffig sind.