

«Bio-Pitta-Taschen»

Diamalt «**Bio VollkornSauerteig**» erhältlich über Pistor Art.Nr. 574

Zutaten

- 1 000 g Wasser
- 1 900 g Bio-Halbweissmehl
- 80 g hs-Backhefe
- 45 g «Bio VollkornSauerteig»**
- 40 g Meersalz
- 20 g Bio-Zucker (evt.Rohrzucker)
- 15 g Bio-Honig

3 100 g Teigmenge

Knetzeit

Gute Knetung, der Teig wird sehr fest.

Stockgare

10 Min.

Teigeinlage

100 g

Aufarbeiten

Nach Stockgare die Teigstücke rund aufarbeiten und 15 Min. zugedeckt zur Teigruhe stellen. Danach flach rund ausrollen, 14–15 cm Durchmesser. Auf Bleche absetzen und gut zugedeckt mit Plastik zur Gare stellen.

Stückgare

30 Min. Raum

Backen

260°C Ofentemperatur, Zug geöffnet ohne Dampf.

Backzeit

5–7 Min.

Deklaration im Endprodukt (Bio ohne Knospe)

Bio-Weizenmehl, Wasser, Backhefe, Meersalz, Bio-Zucker, Bio-VollkornSauerteig in Trockenform, Bio-Honig.