

Pitabröd (6 st)

25 g	jäst
2 dl	vatten
2 msk	olja
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
2 msk	grahamsmjöl
2,5 dl	vetemjöl

- Värm vattnet till 37° C. Smula ner jästen i en bunke och tillsätt lite av vattnet. Rör ut jästen och tillsätt resten av vattnet. Tillsätt även olja, salt och grahamsmjöl och arbeta ner vetemjölet lite i taget.
- Låt jäsa övertäckt i ca 30 min.
- Vänd ut degen på mjölat bakbord. Knåda ordentligt och dela den i 6 lika stora delar. Forma runda bröd och lägg på bakplåtspapper på plåt. Låt jäsa 15 min.
- Plattatill bullarna flera gånger under jästiden med handflatan, så att bröden får rätt form.
- Sikta ett tunt lager mjöl över bröden och grädda 8-10 min i 225° C mitt i ugnen. Låt svalna på galler.

