

Albanische Pita

Das Rezept wurde im Zuge des Projektes „Flüchtlinge in Deutschland“ mit der 8. Klasse umgesetzt. Das Originalrezept findet sich unter unten angegebener Quelle.



Für den Teig:

500 g	Weizenmehl
1/2 TL	Salz
200 ml	Wasser, lauwarmes
	Öl (kein Olivenöl)

Für die Füllung:

1 Paket	Feta-Käse (200 g), sehr klein geschnitten
2 kleine	Zwiebeln
1/2 TL	Gemüsebrühe
600 g	Blattspinat oder Rahmspinat
2	Eier
	Salz
	Pfeffer
nach Bedarf	Milch
125g	Butter

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 35 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Zuerst wird aus Mehl, Salz und Wasser ein Teig geknetet, der nicht zu fest, aber auch nicht zu weich sein sollte. Dieser wird dann in 4 Teile geteilt. Auf zwei großen Tellern wird der Fladen platt gedrückt und gut mit Öl eingestrichen. Man lässt ihn 30

Minuten gehen, damit der Teig elastischer wird. In der Zwischenzeit werden die Zwiebeln ganz fein geschnitten und in Öl etwas angedünstet. Danach gibt man den Spinat und den sehr klein geschnittenen Feta-Käse dazu. Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe schmeckt man ab. Die beiden Eier werden in einer Schale gut verquirlt und untergerührt. Die Butter löst man langsam auf. Die Teigfladen werden nochmals geteilt. Auf die Arbeitsfläche gibt man etwas flüssige Butter, legt den Teig darauf und bestreicht diesen nochmals mit Butter. Nun zieht man den Teig dünn auseinander, sodass man hindurchsehen kann. Am Rand verteilt man eine dickere Spinatspur und rollert diese vorsichtig auseinander. Der Fladen wird als Schnecke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt. So verfährt man mit allen Fladen. In der Zwischenzeit wurde der Backofen auf 200° Grad Umluft vorgeheizt. Man schiebt das Blech mit den Fladen in den Ofen und lässt sie ca. 35-40 Minuten backen, bis die Pita-Rollen schön mittelbraun sind. Nun stellt man sie auf ein Gitter, gießt etwas Milch darüber und deckt das Ganze mit einem Küchentuch ab. Nach 5 Minuten Wartezeit ist das Gericht fertig.¹

¹ Vgl. <http://www.chefkoch.de/rezepte/1470511251867838/Pita-nach-albanischer-Art.html>, 25.11.2015