



Bosnische Pita

(Vegetarisch)

Teig:

500 gr Mehl
1 EL Öl
1 TL Salz
300 ml lauwarmes Wasser
Etwas Öl zum Bepinseln
Etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Füllung:

6 große Kartoffeln
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
Kartoffeln und Zwiebeln sehr klein schneiden, mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

oder:

200 gr Babyspinat
150 gr Fetakäse
Salz, Pfeffer
Babyspinat und Fetkäse klein schneiden, mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung:

- Aus den Zutaten einen nicht zu festen Teig kneten.
- Teigkugel 30 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig nach Belieben in drei oder mehr Kugeln teilen.
- Ein Geschirrtuch auf einer Arbeitsplatte ausbreiten, mit Mehl bestäuben und darauf die Teigkugeln einzeln sehr dünn ausrollen; mit etwas Öl bepseln.
- Einen Teil der Füllung ans Teigende geben und diesen dann mithilfe des Geschirrtuchs locker bis zur Hälfte aufrollen, den verbliebenen Teig abschneiden.
- Die Teigrolle zu einer großen Schnecke oder zwei kleineren Schnecken wickeln. Mit der übrigen Teighälfte ebenso verfahren.
- Die Pita-Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 20-30 Min. bei 180 Grad backen.