



⌚ ± 1 uur

 ± 2 uur

 8 personen



Pitabroodjes zijn die heerlijke platte broodjes die je met van alles en nog wat kunt vullen. In Nederland vullen we deze broodjes vooral met shoarma. Wat groenten en knoflooksaus erbij en je hebt een heerlijke maaltijd. Pitabroodjes kun je in elke Nederlandse supermarkt wel vinden, maar zelfgemaakt zijn ze natuurlijk het allerlekkerst. Daarom delen we vandaag ons pitabroodjes recept met je. Met dit recept voor pitabroodjes maak je zelf heerlijke broodjes. Wanneer je dit recept eenmaal hebt gemaakt, wil je nooit meer de broodjes uit de supermarkt. Lees dus snel verder voor ons recept en ga lekker aan de slag!

- 415 gram patentbloem;
- 1 theelepel instantgist;
- 1 theelepel suiker;
- 1 theelepel zout;
- Plasticfolie.

- 270 milliliter lauwarm water;
- 3 theelepels + 50 milliliter olijfolie;
- Koekenpan.

1. Doe 385 gram bloem in de kom.





écht alles om te bakken

2. Voeg aan 1 kant van de kom suiker en gist toe en aan de andere kant het zout, 3 theelepels olijfolie en het water.
3. Kneed het deeg in 8 minuten met een deegmachine tot een soepel deeg.
4. Dek de kom af met plasticfolie en een handdoek.
5. Zet de kom op een warme plek en laat het deeg 2 uur rijzen.

Het maken van de pitabroodjes:

1. Druk de lucht uit het deeg.
2. Verdeel het deeg in 8 balletjes.
3. Bestuif het werkblad met de overige bloem en rol elk balletje deeg uit tot een dikte van 4 millimeter.
4. Zet een koekenpan op het vuur en vet deze in met olijfolie.
5. Bak de pitabroodjes aan beide kanten af.

Tip! De broodjes zetten tijdens het bakken uit, zodat je ze hierna kunt opensnijden en vullen.

Handige informatie

Het vullen van de pitabroodjes

Zoals we al eerder in dit artikel vertelden, kun je pitabroodjes heel goed vullen met (kip)shoarma. Uiteraard zijn er nog talloze andere vullingen voor de broodjes te bedenken. Zo zou je in plaats van shoarma ook heel goed gyros kunnen gebruiken. Vul de pitabroodjes met wat ijsbergsla, komkommer, tomaat en zelfgemaakte tzatziki saus en je hebt heerlijk avondeten. Je zou er ook voor kunnen kiezen om de pitabroodjes te vullen met jouw favoriete kaas? Doe de broodjes daarna even in de tosti iijzer en je hebt een heerlijke lunch!

Hoe kun je de pitabroodjes het beste bewaren?

Krijg je pitabroodjes niet in één keer op of wil je ze op een ander moment opeten? Dan is het handig om te weten hoe je ze het beste kunt bewaren. Laat de broodjes helemaal afkoelen en verpak ze daarna goed in aluminiumfolie. Je kunt ze goed verpakt circa 3 dagen bewaren. Zijn de pitabroodjes een beetje uitgedroogd? Dan kun je ze het beste even in een broodrooster of in een koekenpan doen.

Bekijk ook eens onze andere hartige recepten!

Mmm, vielen deze pitabroodjes ook zo goed bij jullie in de smaak? Dan ben je vast ook wel benieuwd naar onze andere hartige recepten. Je vindt op onze blog namelijk nog veel meer recepten die je perfect als avondeten kunt serveren. Zo hebben wij allerlei lekkere [pizza recepten](#), maar ook verrukkelijke recepten voor [hartige taarten](#). [Bekijk al onze hartige recepten hier!](#)



Deel jouw pitabroodjes met ons!

Heb jij met dit recept pitabroodjes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Bruggeman Desem & Gist (5x20gr) (Art.nr.: DH334)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)

