

Rezept: Bosnische Pita

Zutaten für den Teig:

350 g – 400 g Zopfmehl
1 Glas lauwarmes Wasser
etwas Salz
wenig Sonnenblumenöl

Das Mehl in eine Schüssel geben, wenig Salz begeben und gut mit dem Mehl mischen. In die Mitte des Mehls eine kleine Mulde machen einige Spritzer Sonnenblumenöl und etwa $\frac{3}{4}$ des Wassers dazugeben und alles zu einem feinen, elastischen Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, während des Knetens noch etwas Wasser begeben.

Den Teig in 2 Teile teilen und die Teigstücke mit wenig Sonnenblumenöl einreiben und dann gut 30 Minuten in einer Schüssel zugedeckt ruhen lassen.

Danach den Teig auf einem grossen, mit einem Tuch bedeckten Tisch auswallen. Mit Hilfe einer sogenannten Oklagia*, eines speziellen bosnischen Wallholzes. (Anstelle einer Oklagia können Sie auch einen eingeölten Besenstiel oder ein ganz gewöhnliches Wallholz benutzen.)

Hat der ausgerollte Teig einen Durchmesser von ca. 50 cm, pinselt man ihn wieder mit etwas Sonnenblumenöl ein und lässt ihn nochmals mindestens 15 Min. ruhen. Dann den Teig mit den Händen von der Mitte her sorgfältig auseinander ziehen, bis er ganz dünn und transparent ist.

Die Pita kann man ganz nach Lust und Laune und Saison mit Hackfleisch, Feta, Kartoffeln und mit unterschiedlichstem Gemüse füllen.

Kartoffelfüllung

Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln (z. Bsp. Agria oder Bintje)
1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
80 g saurer Halbrahm
Salz und Pfeffer

Spinatfüllung:

1 kg Spinat
1 kl. Becher Hüttenkäse
2 Eier
Salz und Pfeffer

Käsefüllung:**

500 g Feta aus Kuhmilch, zerbröseln (evtl. gemischt mit etwas Hüttenkäse)
2 Eier
Wenig Salz und Pfeffer

Fleischfüllung:

400g Hackfleisch
2 Zwiebeln
Salz und Pfeffer

Die Hälfte der Füllung entlang der einen Längsseite des hauchdünn ausgerollten Teigs verteilen, mit etwa 15 cm Abstand zum Teigrand. Dann den Rest der Füllung entlang der andern Längsseite des Teigs verteilen. Ein wenig Sonnenblumenöl auf die Füllung und auf den Teig geben und anschliessend die Teigränder über die Füllung gegen innen klappen. Darauf an der einen Längsseite des Teigs mit beiden Händen das Tuch, auf dem der Teig liegt, anheben und den Teig mit Hilfe des Tuchs zur Mitte hin rollen. Jetzt das Prozedere auf der andern Längsseite des Teigs auf gleiche Weise wiederholen. (vgl. Video auf www.drs1.ch)

Die beiden Pita-Rollen, die jetzt in der Mitte des Tisches liegen, längs auseinander schneiden und stückweise oder rund zu einer Teigschnecke geformt, auf ein eingöltes Blech geben und bei 180 Grad etwa 40 Min. backen bis die Pita etwas Farbe angenommen hat. Etwas Rahm auf die noch heisse Pita giessen und diesen einziehen lassen.

Die Pita heiss, lauwarm oder auch kalt servieren zu einem knackigen Salat oder - ohne Beilage und aufgeschnitten - als Apéro-Gebäck.

*Die Oklagia ist etwa 80 cm lang und hat einen Durchmesser von etwa 1 ½ cm

** Füllt man die Pita mit Käse, so bäckt man sie die ersten 5 Min. bei etwa 230 Grad, die Backzeit beträgt ca. 30 Min.