

Muhammara mit Pitabrot

Zutaten Muhammara:

4 rote Spitzpaprika
50 g Brösel
1/2 TL Zitronensaft
1 TL Granatapfelmelasse
1 1/2 TL gemahlene Cumin (Kreuzkümmel)
1 TL Chiliflocken
1 kleine Knoblauchzehe, zerdrückt
50 g Walnüsse, händisch gehackt, nicht zu fein
2 TL Olivenöl
Salz

Zutaten Pitabrot (8 Stück):

450 g Mehl
etwa 300 ml lauwarmes Wasser
15 g frische Germ oder 7 g Trockengerme
1 TL Zucker
1/2 TL Salz
1 EL Pflanzenöl



Zubereitung Muhammara

Die Spitzpaprika waschen, trocknen und der Länge nach halbieren. Die Kerne und Trennwände entfernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Gitter legen. Auf einer der obersten Stufen im Backrohr bei ca. 220 Grad grillen.

Grillen bis die Haut angekokelt ist und Blasen werfen.

Die Paprika in eine Schüssel legen und zugedeckt etwa zehn Minuten rasten lassen. Dann lässt sich die Haut ganz leicht von den Paprika ziehen.

Die Walnüsse mit einem Messer nicht zu fein hacken.

Die gegrillten Paprikahälften im Mörser zerstoßen.

Granatapfelmelasse, Zitronensaft, Brösel, Kreuzkümmel, Chiliflocken und Knoblauch begeben.

Alle Zutaten gut im Mörser zu einer nicht zu feinen Paste vermischen.

Als nächstes die Walnüsse, Salz und ganz zum Schluss das Olivenöl einarbeiten.

In eine Schüssel füllen, die Oberfläche mit einem Löffel oder einer Gabel strukturieren und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Die Muhammara bei Zimmertemperatur ziehen lassen bis auch das Brot fertig ist.

Zubereitung Pitabrot

Die Germ und den Zucker in 300 ml lauwarmen Wasser auflösen und etwa 10 Minuten an einem warmen Ort stellen, bis die Mischung Blasen wirft.

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und mit Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Germ-Mischung einfüllen. Alles zu einem Teig vermischen.

Diesen mit der Küchenmaschine oder den Händen ca. 10 Minuten kneten, bis er glatt, seidig und elastisch ist. Zuletzt einen Esslöffel Öl einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und rundum einölen.

In eine saubere Schüssel legen mit einem feuchten Tuch bedecken. Mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig nochmals ein paar Minuten kneten und dann in 8 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und die Teigkugeln zu etwa 1/2 cm dicke Fladen ausrollen. Mit Mehl bestäuben, abdecken und weitere 20-30 Minuten an einem warmen Platz ruhen lassen.

Den Backofen mit den Backblechen auf 230 – 240 Grad vorheizen. Die Fladen auf die heißen Bleche legen. Die Oberseite mit Wasser bepinseln und 10 Minuten backen.

Während der gesamten Backzeit den Ofen nicht öffnen, denn die Fladen blähen sich wie ein Ballon auf und fallen, sobald der Dampf entweicht, wieder zusammen.

Das Ergebnis sind taschenartige Fladen, außen fest und innen weich, die man nur am Rand leicht anschneiden muss, um sie mit beliebigen Zutaten zu füllen.

Die Pitas auf einem Rost auskühlen lassen und mit der Muhammara servieren.