



Pitabroodjes van de barbecue

Beschrijving

Wat is er leuker dan 's zomers buiten koken? De barbecue aan, groente, aardappelen, vlees, vis, halloumi, alles lekker grillen. Deze broodjes kun je ook op de barbecue bakken en het mooie is: je gebruikt maar 3 ingrediënten: zelfrijzend bakmeel, Griekse yoghurt 0% vet en zout. Het oorspronkelijke idee had ik van internet, maar dit klopte totaal niet. Uiteindelijk heb ik er twee keer zoveel zelfrijzend bakmeel ingedaan. Daarna heb ik het nog een keer gemaakt, onderstaand recept is dus wederom beproefd!

Aantal broodjes

8

Ingrediënten

- 400 gram zelfrijzend bakmeel
- 300 gram Griekse yoghurt 0% vet
- 4 gram zout
- eventueel kruiden, fijngehakte rozemarijn bijvoorbeeld
- olie om te bestrijken

Keukenmateriaal

- keukenmachine of mixer met deeghaak (je mag uiteraard ook met je handen het deeg kneden)
- barbecue of grillpan
- kwastje

Bereidingstijd

10 minuten

Bereiden

Verwarm de barbecue of grillpan tot heet.

De het zelfrijzend bakmeel, de yoghurt en het zout in de keukenmachine en kneed dit tot een stevige bol. Als je kruiden wil toevoegen, doe dat dan tegelijk met deze ingrediënten.

Verdeel het deeg in 8 bolletjes en druk er met de hand platte schijven van. Probeer ze zo dun mogelijk te maken, de broodjes op de foto zijn eigenlijk een beetje te dik.

Bestrijk de schijven met wat olie en grill vervolgens enkele minuten aan beide kanten tot ze een mooie bruine kleur hebben gekregen. Eet ze direct, dan zijn ze het lekkerst!

Datum

26/03/2025