Gefüllte Pitataschen

Zutaten für
11 Fladenbrote à 150 g:

800 g	Weizenmehl 550
200 g	Weizenmehl 1050
20 g	Salz
20 g	Olivenöl
1 g	Hefe
200 g	Joghurt
30 g	Backmalz
450-500 g	Wasser
1720 g	Gesamtteig

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Häussler Teigknetmaschine etwa 12-14 Minuten kräftig kneten. Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und einschlagen bzw. falten. Über Nacht (ca. 12 Stunden) bei Raumtemperatur abgedeckt gehen lassen.

Am nächsten Tag den Teig in 11 Portionen à 150 g abwiegen und diese zu Fladen rund formen. Die Fladen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech setzen und mit öligen Händen flach drücken.
Mit Gärfolie abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.
Danach mit schwarzem und weißem Sesam bestreuen und backen.

Im Holzbackofen:
Bei 300° C einschießen
Backzeit: 10-12 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C
Unterhitze 200° C
Backzeit: 10-12 Minuten

Im Haushaltsbackofen:
Bei 230° C einschießen
Backzeit: 10-12 Minuten

Anleitung

Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und einschlagen/falten.

Teig über Nacht beim Raumtemperatur abgedeckt gehen lassen.

Den Teig in 11 Portionen à 150 g abwiegen.

Zu runden Fladen formen.

Mit öligen Händen flachdrücken. 1 Stunde gehen lassen.

Mit Sesam bestreuen und backen.

Wokgemüse

Zutaten für die Gemüsefüllung

- 3 Paprika (rot, gelb, orange)
- 1 Zucchini
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Frische Kräuter (Rosmarin & Thymian)
- Grillgewürz nach Geschmack
- Salz & Pfeffer

Das Gemüse am besten parallel zur Grillzeit der Lende vorbereiten.

Zubereitung:

1. Die Paprika und Karotte in feine Streifen schneiden.
2. Die Zucchini der Länge nach teilen und in halbe Scheiben schneiden.
3. Den Knoblauch schälen und einmal teilen.
4. Die Zwiebel schälen, vierteln und achteln.
5. Den Rosmarin, Salz und Pfeff er bereit stellen.
6. In eine Pfanne oder einen Wok etwas Öl geben und mittig auf den Grill stellen.
7. Den Knoblauch zugeben und kurz anschwitzen, den Rosmarin zufügen und kurz im Öl schwenken.
8. Das Gemüse unter Rühren, z.B. mit der Grillzange, bissfest braten.
9. Anschließend mit Salz und Pfeffer entsprechend würzen.
10. Vom Grill nehmen und beiseite stellen.

Schweinelende

Zutaten für die Schweinelende

400 g	Schweinelende
1 EL	Öl
1 EL	Trockenmarinade (Rub)

Zubereitung:

1. Am Schweinefi let Sehnen und Fett grob entfernen.
2. Das Filetende einschlagen, so dass es eine ähnliche Dicke aufweist wie der Filetkopf und das Mittelteil. Dieses Ende mit einem Garn fi xieren. Dadurch erhält das ganze Filet einen einheitlichen Garpunkt und ist nicht am Ende bereits durch, obwohl der Kopf und das Mittelteil noch roh erscheinten.
3. Nun das Filet mit etwas Rapsöl einreiben und mit der Trockenmarinade entsprechend würzen.
4. Das Filet in Frischhaltefolie einschlagen und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
5. 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
6. Den Grill entsprechend aufheizen (die Platten sollten für eine direkte hohe Hitze vorbereitet sein – was beim Häussler Grill nur wenige Minuten dauert).
7. Nun das Filet auf den Ringplatten platzieren und auf jeder Seite jeweils 4 Minuten scharf angrillen, dabei den Deckel aufsetzen.
8. Danach das Fleisch vom Grill nehmen, in doppelte Alufolie einschlagen und ca. 5-10 Minuten ruhen lassen. Die Kerntemperatur sollte nun bei 65° C liegen. Danach bleibt das Fleisch zart rosa und saftig.
9. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden.

Anrichten

Zutaten für die Soße

1 Stk.	Knoblauchzehe
1 B.	Schmand
	Etwas Milch oder Sahne

Alternativ zum Knoblauchgeschmack frische Kräuter verwenden.

Zubereitung:

Schmand glatt rühren und mit der Milch auf die gewünschte Konsistenz bringen. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Presse in den Schmand geben. Mit Salz und Pfeff er abschmecken.lassen. 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank entnehmen.

Anrichten:

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden.

In das Pitabrot eine Tasche schneiden. Dazu ein Messer mittig von vorne in das Brot einführen und eine Tasche in das Brot schneiden. Das Brot nicht durchschneiden, da ansonsten die Soße ausläuft.
Die Soße mit einem Löff el in der Tasche verteilen.
Das Gemüse abwechselnd mit dem Fleisch in das Brot ein-
füllen.

Das Brot in einer Serviette reichen, gerne noch mit frischen Kräutern garnieren.