



Pitaleipä

Aineet: 3 dl vettä
25 g (1/2 palaa) hiivaa
7 dl vehnä jauhoja
Jauhelihatäyte:
400 g jauhelihaa
1 iso sipuli
1 iso omena
2 - 3 valkosipulin kynttä
1/2 tl suolaa
1 tl paprikajauhetta
1/2 dl ketsuppia
1 tl kuivattua basilikaa
(chilijauhetta)

Valmistus: Liota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää nesteeseen vehnä jauhot vähitellen, kunnes taikina irttaa kulhosta ja käsistä.
Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi (noin puoli tuntia).
Jaa taikina 15 osaan ja kauli pyöreitä noin 13 cm halkaisijan ohuita leipiä.
Kohota leipiä liinan alla noin 30 minuuttia.
Paista pitaleipiä 250 asteessa noin 7 minuuttia. (Leivät kohoavat runsaasti!)
Leikkaa kypsän leivän toiseen puoleen viilto tai halkaise leipä osittain. Täytä jauhelihatäytteellä, tomaateilla, paprikalla, sipulilla ja salaatinlehdillä.
Jauhelihatäyte:
Ruskista liha kevyesti, lisää joukkoon hienonnettu sipuli, kuutioitu omena ja puserretut valkosipulin kynnet. Mausta ja hauduta miedolla lämmöllä 5 - 10 minuuttia.