

Zu Tisch | Pita: Teigschnecke mit Schafskäse-Füllung

Die Pita ist die montenegrinische Version des Strudels – hier nicht mit einer süßen Füllung aus Äpfeln oder Quark, sondern mit pikantem Schafskäse. Gebäck aus dünn ausgezogenem Teig kam aus der hoch entwickelten türkischen Küche nach Südost- und Westeuropa.

Zutaten für 2 Pitas

Für den Teig:

- 2 kg zimmerwarmes Mehl
- 2 EL Salz
- 1 Liter lauwarmes Wasser
- geschmacksneutrales Pflanzenöl

Für die Füllung:

- 500 g Schafskäse
- 3 Eier
- 4 – 5 EL saure Sahne

Zubereitung:

Aus dem gesiebten Mehl, Salz und Wasser einen glatten, seidigen Teig kneten. Kneten Sie den Teig kräftig und gründlich mindestens 15 Minuten durch. Nur dann entwickelt sich ein zäher Teig, den Sie später ganz dünn ausziehen können. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Wasser, sollte er zu feucht sein, etwas Mehl beim Kneten zugeben.

Teig in 2 gleich große Kugeln teilen, diese mit Öl bestreichen und abgedeckt mindestens 30 Minuten unter einer angewärmten Schüssel ruhen lassen, damit der Teig seine Spannung verliert und sich ausziehen läßt.

Man bereitet die beiden Pitas nacheinander zu. Zunächst eine der Teigkugeln mit beiden Händen in der Luft etwas auseinander ziehen. Auf ein mit Mehl bestäubtes großes Tuch – verwenden Sie ein altes Bettlaken – legen und vorsichtig nach allen Seiten hauchdünn ausziehen. Dann mit einem Teigholz etwa 3 mm dick ausrollen.

Man reibt die Hände mit Mehl ein, damit der Teig nicht an ihnen haften bleibt. Vorsichtig von der Mitte aus mit den Handflächen und dem Handrücken zum Körper hin auseinanderziehen, bis der Teig

durchscheinend wird. So arbeitet man sich rund um den Tisch. Evtl. verbleibende dicke Ränder schneidet man ab. Löcher im Teig müssen Sie nicht beunruhigen – nach dem Aufrollen sieht man sie nicht mehr.

Unverzüglich ganz dünn mit Öl einpinseln und die Hälfte der Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Mit Hilfe des Tuches von einer Seite aus bis zur Mitte aufrollen. Mit der anderen Seite ebenso verfahren. Schneckenförmig in ein mit Öl ausgestrichenes Rundblech legen, abdecken und mit der 2. Kugel ebenso verfahren.

Bei 200 °C (Umluft 190 °C) etwa 30 Minuten backen. Gegen Ende mit etwas Wasser bespritzen.

Tipps:

Alle Zutaten für Strudelteig sollten zimmerwarm sein. Dunkleres Weizenmehl (Type 550) oder spezielles Strudelmehl sind am besten für diese Teigart geeignet. 1 TL Essig oder Zitronensaft hilft, daß sich das Klebergerüst des Teiges besser entwickelt. Kräftiges Kneten ist allerdings immer unerlässlich.

Quelle: Zu Tisch vom 06.04.2008

Episode: Montenegro

Region: Durmitor/Tara-Schlucht