



# Feelgood Bakery

bager uden korn

## Pitabrød, 8 stk

### Du skal bruge:

500 g Feelgood Bakery Allround Melmix

3 dl vand

15 g gær

1 tsk flagesalt

1 tsk olie

1 tsk ahornsirup ell honning

2 æggehvider

Lidt glutenfri mel (f.eks. risemel) til at arbejde med.

### Sådan gør du:

**Opløs** gæren i lunkent vand i en røremaskine.

**Tilsæt** salt, sirup eller honning, olie og æggehvider, og rør det godt sammen.

**Tilsæt** melet lidt efter lidt og rør dejen sammen i 5 minutter.

**Lad** dejen hæve i en skål i 1 time på køkkenbordet med film over.

**Varm** ovnen godt op på 250 grader med bagepladen i ovnen, så den er varm, når du skal bruge den.

**Dejen** deles i 8 og formes til kugler. Hver kugle rulles ud på et bord drysset med f.eks. risemel, til en højde på ca. 1 cm.

**Pitabrødene** bages nederst i ovnen på bagepapir i ca. 7 minutter. Skal ikke vendes undervejs.

Egner sig glimrende til frysning.

### Feelgood Bakery's Allround Melmix, 500 g

Ingredienser: Sorghummel, hvid risemel, tapioca, kartoffelstivelse, xanthangummi, psylliumskaller.

Besøg vores website, [www.feelgoodbakery.dk](http://www.feelgoodbakery.dk), og følg os på Facebook og Instagra (thefeelgoodbakery) og få gode tips og ideer til at bageuden hvede og gluten.

Alle opskrifter tilhører ophavsretligt Feelgood Bakery IVS med mindre andet er nævnt. Opskrifterne må ikke kopieres, sælges, distribueres eller på anden måde gengives uden tilladelse fra Feelgood Bakery IVS.