



Zachte Griekse pita broodjes met tzatziki kaas zelf maken



Ingrediënten

- 225 gram Henri Willig Tzatziki kaas
- 420 gram bloem
- 10.5 gram gedroogde gist
- 1.5 eetlepel suiker of honing
- 1.5 eetlepel olijfolie
- 150 milliliter lauwwarme melk
- 225 milliliter lauwwarm water
- 1.5 theelepel zout

Op zoek naar een heerlijk en makkelijk recept voor Griekse pita's met kaas? Zoek niet verder! Deze zachte pita broodjes, gemaakt met liefde en Henri Willig kaas, zijn de perfecte snack voor elk moment. Met een smeuiige vulling van tzatziki en geraspte kaas, zul je geen genoeg kunnen krijgen van deze Griekse lekkernij. Maak ze zelf met ons eenvoudige recept en ontdek hoe heerlijk ze zijn. Laten we beginnen met het maken van deze heerlijke pita's, gevuld met smaak en nostalgie.

Bereidingswijze

- 1: Meng de bloem en gist door elkaar in een mengkom en giet er langzaam de natte ingrediënten en suiker of honing bij.
- 2: Mix of kneed in ongeveer 10 minuten tot een mooi soepel deeg.
- 3: Voeg het zout toe en kneed nog zo'n 5 minuten.
- 4: Laat het deeg in de mengkom ongeveer een uurtje rijzen onder een vochtige theedoek. Het deeg zal gaan rijzen en ongeveer verdubbelen.
- 5: Verdeel het deeg in 6 bolletjes en rol uit tot mooie platte rondjes. (In Griekenland worden pita's vaak dubbelgevouwen in plaats van opengesneden. Ze worden als het ware als een soort wrap om de vulling gevouwen. Deze kunnen daarom ook groter zijn dan de supermarkt pita's) Gebruik bloem om plakken aan het aanrecht/ werkblad tegen te gaan.
- 6: Bak in een hete pan met een beetje olijfolie. Bak de ene kant zo'n 2 minuten, en de andere kant ongeveer een minuut.
- 7: Leg vervolgens op de helft van de pita de tzatziki kaas en vouw hem dubbel. Strooi ook nog wat geraspte kaas over de bovenkant.
- 8: Bak nog even verder tot de kaas smelt. Wees royaal met de kaas aangezien de pita's best groot en erg luchtig zijn.

Met welke kaas kan ik op mijn Griekse pita het beste beleggen?

In ons recept gebruikten wij de limited edition Henri Willig Tzatziki Kaas. Door de knapperige komkommer en de kruiden in deze kaas, geeft deze een mediterrane touch aan de pita. Heb je geen Tzatziki Kaas klaarliggen? Kies dan voor een Goudse naturel kaas of varieer met een kruiden- of chilikaas voor wat meer pit.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Klaar om zelf Griekse pita broodjes met tzatziki kaas te maken?

Deze zelfgemaakte Griekse pita's met kaas zijn een ware traktatie voor de smaakpapillen. Gevuld met Henri Willig kaas, tzatziki en overladen met geraspte kaas, zijn ze een heerlijke snack of lunch. Bak ze tot ze goudbruin en luchtig zijn, vouw ze dubbel en geniet van elke hap. Proef de Griekse smaken met een Hollandse twist!

