

Brot von Elvira

Zutaten: 1 kg Mehl
heißes Wasser
2 KL Salz
1 KL Trockengerm



- Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten
- 1 Std. aufgehen lassen
- Laib formen
- In eine gefettete Form legen und wieder ½ Stunde aufgehen lassen
- Bei 200° im vorgeheizten Rohr backen

Pitas (Bosnisches Nationalgericht)

Strudelteig: ¼ kg Mehl
2 EL Öl
Prise Salz
ca. 1/8 l lauwarmes Essigwasser



Fülle 1: 1 Zwiebel
Öl oder Butter
25 dag Faschiertes
Sz., Pf., Knob., Pet., Zitronenschale
1 Ei
2 EL Sauerrahm

alle Zutaten gut vermischen

Fülle 2: 1 Zwiebel – goldgelb andünsten
25 dag gekochte Kartoffeln grob gestampft oder geschnitten
1P. Cottagecheese
Sz., Pf., Pet., Knob.

alle Zutaten gut vermischen

- Strudelteig mögl. dünn ausziehen
- Fülle der Länge nach darauf verteilen
- Zusammenrollen
- Abschneiden
- Schnecken formen
- Diese in eine gefettete Form eng aneinander auflegen
- 35 - 40 Min. goldgelb backen

* Mit einer Mischung aus kochendem Wasser (ca. 1 Stamperl), Salz und etwas Vegata (Gemüsebrühe) übergießen, noch einmal 10 Min. ins Rohr geben – bei der Kartoffelfülle etwas mehr Wasser verwenden