



Servië

Somun

Pitabrood

600 gr. bloem
1 pakje droge gist
150 ml. warme melk
1 tl. suiker
1 tl. zout
evt. warm water

Kneed van alle ingrediënten een deeg. Kneed het goed en langdurig door. Dek het af en zet het een half uur te rusten op een warme plek. Kneed het dan nog een keer grondig en laat het opnieuw 30 minuten rusten.

Bestrooi een werkblad met wat bloem. Leg daar het deeg op en verdeel het in 4 gelijke delen. Vorm er ballen van. Plat de deegballen voorzichtig af door de zijkanten van iedere bal naar buiten te trekken, zodat je een plat brood krijgt dat in het midden hoger is dan aan de randen. Snij er met een mes een ruitpatroon in.

Verwarm de oven voor op 250°C. Ook de bakplaat moet mee verwarmd worden. Als je een pizzasteen hebt, dan zou ik die zeker gebruiken.

Bestrooi de plaat of steen met wat grove bloem. Bevochtig de bovenkant van de pita's met wat water. Dat doe je het best met een zachte kwast of met een in water geweekt stuk keukenpapier dat je boven het brood uitknijpt. Leg de somuni op de (hete!) plaat en bak ze in ongeveer 7 minuten gaar. Bedek ze met een schone keukendoek en laat ze 5 minuten rusten.

Weinig dingen zijn heerlijker dan de geur van vers gebakken brood. Eet ze met ćevapčići, pljeskavica, of met een tomaatje en wat geraspte kaas ertussen, die zo lekker smelt tussen het warme brood.