



GYROS IM PITABROT MIT ZAZIKI

ERGIBT 5 STÜCK // ZUBEREITUNGSZEIT FÜR GYROS UND ZAZIKI: 10 MINUTEN // KOCHZEIT:
15 MINUTEN // ZUBEREITUNGSZEIT FÜR DAS PITABROT: 20 MINUTEN // GEHZEIT: 80 MINUTEN //
BACKZEIT: 7 MINUTEN

Dieses Rezept ist der Hammer! Es schmeckt natürlich warm am besten, aber wir befüllen auch oft die restlichen Brote und essen sie bis zu zwei Tage später mit Genuss. Das Pitabrot ist supereinfach, hat aber eine Gehzeit von circa eineinhalb Stunden. Das heißt: Beginne bei der Zubereitung mit dem Pitabrot und widme dich danach den anderen Komponenten. Wenn es schneller gehen soll, kannst du auch Pitabrote kaufen. Original griechisches Gyros wird traditionell immer mit vielen frischen Zwiebeln zubereitet, was bei manchen im Nachgang ein unangenehmen Geschmack und Mundgeruch hinterlässt. Wir haben uns daher diese Variation mit Weißkohl ausgedacht.

FÜR DAS PITABROT

- › 250 g Weizenmehl Type 550
+ etwas mehr zum Verarbeiten
- › ½ Päckchen Trockenhefe (3,5 g)
 - › ½ TL Zucker
 - › 1 TL Salz
- › 150 ml lauwarmes Wasser
 - › ½ EL Olivenöl

PITABROT

Die trockenen Zutaten (Mehl, Hefe, Zucker, Salz) in einer Schüssel vermischen. Dann die flüssigen Zutaten hinzugeben, umrühren und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig sollte nicht mehr an den Fingern kleben, aber auch nicht zu mehlig werden. Beim Kneten kann man bei Bedarf Mehl oder Wassertropfen hinzugeben und einkneten, um die Konsistenz zu korrigieren. Nach circa 5 Minuten Kneten den Teig abdecken und an einem warmen Ort circa 1 Stunde gehen lassen.

Dann den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche oder Backmatte geben und in etwa 5 gleich große Portionen teilen, diese zu Kugeln formen.

Die Teigkugeln jeweils mit der Hand flach drücken und mit Daumen und Fingern in circa 0,5 cm dicke Fladen drücken und ziehen (der Durchmesser sollte jeweils circa 15 cm ergeben).

Die Fladen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem Handtuch abdecken und noch einmal 20 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Bei Erreichen der Temperatur das Backblech in den Ofen schieben und die Fladen 7 Minuten backen. Die Ofentür dabei wegen der im Ofenraum benötigten Luftfeuchtigkeit unbedingt verschlossen lassen – das bedeutet: nicht öffnen.

Sobald die Fladen aufgegangen und noch schön hell sind, sind sie fertig und auch sofort verzehrbereit. Sie sollten aus dem Ofen genommen werden, bevor sie anfangen braun zu werden.

FÜR DAS PILZ-GYROS

- › 400 g Austernpilze (optional: Champignons), geputzt, in Streifen gezupft
- › 1 TL Paprikapulver edelsüß
 - › 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- › 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 - › 1 TL Salz
- › 1 TL getrockneter Oregano
- › 1 TL getrockneter Thymian
- › ½ TL gemahlene Kurkuma
 - › ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- › ½ TL gemahlener Koriander
- › ¼ TL gemahlener Cayennepfeffer
 - › etwas Bratöl

FÜR DAS ZAZIKI

- › 1 Salatgurke, gewaschen und geschält
 - › 1 TL Salz
- › 350 g Haferjoghurt (optional: Sojajoghurt), ungesüßt (wir empfehlen den »Greek Style«-Hafer-Joghurt von Friendly Viking's)
 - › 1 kleine Knoblauchzehe, geschält, gepresst
 - › etwas frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- › 1 paar Spritzer Zitronensaft

ZUSÄTZLICHE FÜLLUNG

- › etwas Weißkohl, in dünne Streifen geschnitten oder gehobelt
- › ein paar rote Zwiebelringe, dünn geschnitten (optional)

PILZ-GYROS

Für das Pilz-Gyros die gezupften Austernpilze mit allen Gewürzen und Kräutern mit den Händen in einer Schüssel gut vermengen. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, die Pilze hineingeben und 15–20 Minuten anbraten, bis die Pilze kross gebraten sind.

ZAZIKI

Währenddessen für das Zaziki die Salatgurke in dünne Streifen hobeln, in einer Schüssel mit einem Teil des Salzes bestreuen und für einige Minuten beiseitestellen. Dann mit den Händen die Gurken ausdrücken, sodass der größte Teil des Wassers austritt und entfernt werden kann. Dann die entwässerten Gurken mit deiner Joghurtalternative und dem gepressten Knoblauch vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Nun die Brote vorsichtig an einer Seite mit den Fingern etwas öffnen und befüllen: etwas Weißkohl, Zaziki und dann die Pilze nacheinander hineingeben. Wenn du so wie wir Zaziki liebst, dann noch einmal einen Klecks davon auf die Pilze geben und rote Zwiebelringe obendrauf. Da läuft einem dann eh schon das Wasser im Mund zusammen.

Tipps:

- ▶ Wenn man die Pitabrote für später weich halten möchte, kann man sie direkt in einen Plastikbeutel verpacken oder in ein Geschirrtuch wickeln. Um sie noch länger aufzubewahren, noch warm in einen Gefrierbeutel geben und einfrieren.
- ▶ Wenn man, statt die Fladen zu befüllen, das Pitabrot lieber zum Dippen verwenden möchte, kann man die Fladen auch dicker als 0,5 cm auseinanderziehen und bei niedrigerer Hitze backen.

