



Vielseitiger Teigling aus dem Nahen Osten

Nina Bakery fertigt Pitas nach klassischer israelischer Art

Wohl kaum ein Gericht repräsentiert die kulinarische Landschaft Israels so gut wie die Pita. Die kleinen, runden Fladenbrote werden zu fast jeder Mahlzeit gereicht und finden sich in unzähligen Sorten an jeder Straßenecke. Auch in der deutschen Gastronomie hat die israelische Nationalspeise längst Einzug gehalten und genießt auf Grund ihrer vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten hohes Ansehen. „Leider sind die in Europa angebotenen Pitas oft trocken und hart und unterscheiden sich auch geschmacklich vom Original“, erklärt Marlies Wolters, die als Sales Manager bei Nina Bakery Europe im niederländischen Echt arbeitet. Stammsitz und Produktionsstätte des auf Pita spezialisierten Familienunternehmens befinden sich in Tel Aviv. Seit der Gründung im Jahr 1936 werden dort die Teigwaren nach traditionellem Vorbild im Slow-Baking-Verfahren gefertigt. Dazu gehört auch der Verzicht auf Zucker, Farb- und Konservierungsstoffe. Eine Besonderheit ist die lange Teigruhe. Dadurch wird weniger Hefe benötigt, was für einen frischen und herzhaften Geschmack sorgt. Logischerweise verlängert sich somit auch die Herstellungsdauer. Laut Wolters dauert es gut vier Stunden, bis eine Pita fertig gebacken ist. In anderen Betrieben wird oft nur eine kurze Teigruhe veranschlagt. „Innerhalb von

40 Minuten ist das Produkt fertig, was sich dann aber in Geschmack und Konsistenz bemerkbar macht.“ Bei Nina Bakery wird der Teig in industriellen Steinbacköfen bei 500 Grad Celsius gebacken. „Durch die große Hitze entsteht die charakteristische Taschenform auf natürlichem Weg und wird nicht, wie sonst oft üblich, nachträglich eingeschnitten.“ Die Pita ist deshalb leicht zu öffnen und bleibt bei der Zubereitung und beim Essen in Form.

Die Pitas werden in sechs verschiedenen Durchmesser gefertigt. Neben der klassischen Weizenpita ist zudem auch eine Vollkornvariante erhältlich. Eine echte Innovation im Fingerfood-Bereich stellt die Mini-Pita mit einem Durchmesser von sechs Zentimetern dar. Die Umsetzung von spezifischen Kundenwünschen ist bei entsprechendem Bestellvolumen ebenfalls möglich. Auf der InterCool präsentierte das Unternehmen unzählige Varianten mit unterschiedlichen Füllungen. Dies ist die große Stärke der israelischen Backware. Sie passt einfach zu allem und eignet sich dadurch hervorragend für den Horeca-Bereich. Auf Grund der hohen Qualität ist sie auch in der Top-Gastronomie sehr beliebt. „Ein Fünf-Sterne-Hotel befüllt unsere Mini-Pitas beispielsweise mit exklusiven Zutaten“, verrät Wolters. //hk