



Pita 4buc

Dispozitive TM6

Timp de preparare 20 min.

Timp total 2h

Mărime porție 4 bucăți

Ingrediente

- 3g drojdie uscată
- 140 g apă
- 3g zahăr
- 1 linguriță ulei de măsline
- 250 g făină de pâine
- 3 g sare

Pași de preparare

1. Puneți în bol 3g drojdie uscată, 140 g apă și 3g zahăr și încălziți **2 min. 30 sec/37°C/viteză 2**
2. Adăugați 1 linguriță ulei de măsline, 250 g făină de pâine și 3 g sare și frământați **Aluat 13 min.** Transferați aluatul într-un castron, acoperiți-l cu folie alimentară și lăsați-l să dospească într-un loc calduros până când își dublează volumul (aproximativ 1 oră). Împărțiți aluatul în 4-2 părți egale. Faceți câte o bilă din fiecare porție de aluat și lăsați-le la odihnă timp de 15 minute. Întindeți bilele de aluat cu sucitorul pentru a obține discuri de cca. Ø 15 cm și lăsați-le încă 15 minute la odihnă.
3. Între timp, preîncălziți cuptorul și tava de copt la 250°C.
4. Puneți 2-4 discuri de aluat în tava încălzită și coaceți-le 4-5 minute (250°) până când se umflă și devin aurii. Repetați cu restul de aluat, transferați discurile de pita pe un platou și acoperiți-le imediat cu un șervet de bucătărie uscat, pentru ca să rămână moi. Lăsați-le să se răcească înainte de a le servi.

Recomandări și sfaturi utile

Punând aluatul pe tava preîncălzită, el se va umfla mai ușor. Chiar dacă unele din pita nu se umflă, le puteți servi ca lipii.

Secționați pita în jumătate (transversal) pentru a o umple și a face sandvici (ex. cu frunze de salată, roșii, brânză, carne rece, maioneză).