



Pain pita



Créé par
Appareil

V-ZUG SA
Comhair SE à partir de 2015

Préparation

500 g de farine
300 ml d'eau
½ sachet de levure sèche
30 ml d'huile d'olive
10 g de sel

Mettre la farine, l'eau et la levure sèche dans un bol mélangeur et pétrir pendant 2 minutes à vitesse minimale. Ajouter l'huile et mélanger pendant encore 4 minutes. Ajouter le sel et mélanger encore pendant encore 4 minutes. Pétrir la pâte à la vitesse la plus élevée possible pendant 5 minutes. Laisser ensuite la pâte lever à température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 250°C avec Pizza Plus

Diviser la pâte en 10 pâtons (d'env. 80 g chacun). Former d'abord des petits rouleaux, puis les abaisser avec un rouleau à pâtisserie à une épaisseur d'env. 5 mm et les laisser reposer pendant 15 minutes. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Pizza Plus 250°C pendant 7 min

Après la cuisson, inciser le pain pita et le garnir selon les goûts.

Accessoires

Plaque à gâteaux

