Pain pita

Recette de V-ZUG SA



Pain à garnir au cumin noir

Préparation	30 min
Temps de repos	1 h 20 min
Temps de cuisson	10 min
Pièces	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Pâte

300 g de farine blanche

1 cc de sel

¼ cube de levure (env. 10 g)

180 ml d'eau

1 cs d'huile d'olive

Façonnage

Farine pour abaisser la pâte

Cumin noir à parsemer

Pâte

Pétrir tous les ingrédients dans un saladier pour obtenir une pâte ferme et lisse. Former une boule de pâte.

Couvrir la pâte dans un saladier et la laisser lever pendant environ 1 heure afin qu'elle double de volume.

Façonnage

Pétrir brièvement la pâte sur un plan de travail fariné et former 4 pâtons.

Abaisser la pâte en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Badigeonner les rondelles avec un peu d'eau et parsemer généreusement de nigelle. Laisser lever 20 minutes.

Cuisson

Pour le préchauffage, insérer la plaque à gâteaux vide au niveau moyen. Préchauffer l'espace de cuisson avec PizzaPlus à 230 °C.

Déposer les rondelles sur la plaque à gâteaux chaude le plus rapidement possible afin de ne pas perdre trop de chaleur et faire cuire pendant 10 minutes.

Laisser refroidir le pain pita enroulé dans un torchon.

Etapes de cuisson

Enfourner la plaque pour le préchauffage.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec PizzaPlus

Préchauffage terminé. Déposer l'aliment à cuire sur la plaque chaude.

PizzaPlus 230 °C pendant 10 min

Conseils

Utiliser du sésame ou du cumin à la place du cumin noir selon vos préférences.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022