



Pane pita

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 1 Ore
Tempo di riposo 1 Ore 15 Min.
Tempo di cottura 7 Min.
Porzioni 10
Elettrodomestico Combair HSE dal 2015

Preparazione

500 g di farina
300 ml di acqua
½ bustina di lievito secco
30 ml di olio d'oliva
10 g di sale

Versare la farina, l'acqua e il lievito secco in una scodella per impastare e mescolare per 2 minuti alla velocità minima. Aggiungere l'olio e mescolare per altri 4 minuti. Aggiungere il sale e mescolare per altri 4 minuti. Lavorare l'impasto alla massima velocità per 5 minuti. Far lievitare l'impasto a temperatura ambiente finché non sarà raddoppiato di volume.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 250 °C con PizzaPlus

Dividere l'impasto in 10 parti (di circa 80 g ciascuna). Formare dei panini, quindi stendere con un mattarello fino a uno spessore di 5 mm circa e lasciar riposare per 15 minuti. Cuocere.

Infornare l'alimento

PizzaPlus 250 °C per 7 Min.

Al termine della cottura tagliare il pane pita e farcirlo a piacere.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

