



Pan de pita



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	1 H 20 Min.
Tiempo de cocción	10 Min.
Unidad	4
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

Panecito con comino negro

Masa

- 300 g Harina blanca
- 1 Cucharadita Sal
- ¼ Cubo Levadura (aprox. 10 g)
- 180 ml Agua
- 1 Cuchara sopera Aceite de oliva

Moldear

- Harina para amasar
- Comino negro para espolvorear

Masa

Amase todos los ingredientes en un bol hasta conseguir una masa firme y suave. Forme una bola con la masa.
Tápela y déjela en un recipiente para que suba durante aproximadamente 1 hora hasta que doble su tamaño.

Moldear

Amase brevemente la masa en una superficie de trabajo enharinada y forme 4 bolas.
Haga con cada una de ellas un círculo de 5 mm de grosor. Unte los círculos con un poco de agua y espolvoree generosamente con comino negro. Deje que suban durante 20 minutos.





Hornear

Coloque una de horno vacía en el estante central para precalentarla. Precaliente la cámara de cocción a 230 °C con PizzaPlus.

Coloque los círculos en la bandeja caliente lo más rápido posible para que se pierda poco calor y hornéelos durante 10 minutos.

Deje enfriar el pan de pita envuelto en un paño de cocina.

Pasos de cocción

Deslice la bandeja para precalentarla.

PizzaPlus (230 °C)

Espera a que termine el precalentamiento. Coloque los alimentos en la bandeja caliente.

PizzaPlus 230 °C durante 10 Min.

Consejos

Si lo desea, utilice semillas de sésamo negro o de comino en lugar de semillas de comino negro.

Accesorios

Bandeja

