



Pain pita

Recette de V-ZUG SA



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

Pain à garnir au cumin noir

Pâte

300 g de farine blanche

1 cc de sel

¼ cube de levure de boulanger (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 chaque pâton en disques de 5 mm d'épaisseur. Badigeonner les disques d'un peu d'eau et parsemer généreusement de cumin noir. Laisser lever 20 minutes.





Cuisson

Insérer une plaque à gâteaux vide au niveau moyen pour la préchauffer. Préchauffer l'espace de cuisson avec PizzaPlus à 230 °C.

Déposer les disques de pâte le plus rapidement possible sur la plaque à gâteaux chaude afin d'éviter au maximum les pertes de chaleur, et faire cuire 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

