Pane pita

Pane a tasca con cumino nero

Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	1 Ore 20 Min.
Tempo di cottura	10 Min.
Pezzo	4
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

Impasto

300 g di farina bianca

1 CT di sale

¼ dado di lievito (circa 10 g)

180 ml di acqua

1 CM di olio d'oliva

Modellare

farina per stendere

cumino nero da cospargere

Impasto

Lavorare tutti gli ingredienti in una ciotola fino a ottenere un impasto compatto e liscio. Formare una palla.

Lasciar lievitare coperto in una ciotola per circa 1 ora finché non sarà raddoppiato di volume.

Modellare

Lavorare brevemente l'impasto su un piano di lavoro infarinato e formare 4 palline.

Stendere ogni pallina a formare un disco spesso 5 mm. Spennellare i dischi con un po' d'acqua e cospargere con abbondante cumino nero. Lasciar lievitare per 20 minuti.

Cuocere in forno

Inserire una teglia vuota nell'appoggio centrale per preriscaldarla. Preriscaldare la camera di cottura a 230 °C con PizzaPlus.

Adagiare i dischi molto rapidamente, per non disperdere il calore, nella teglia calda e cuocere per 10 minuti.

Lasciar raffreddare il pane pita avvolto in un canovaccio.

Fasi di cottura

Inserire la teglia per il preriscaldamento.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con PizzaPlus

Preriscaldamento terminato. Disporre l'alimento nella teglia calda.

PizzaPlus 230 °C per 10 Min.

Consigli

Al posto del cumino nero si può utilizzare a piacere sesamo nero o cumino.

Accessori

Teglia