



Пита



Приготовление	1 Hrs
Время простоя	1 Hrs 15 Mins
Время приготовления	7 Mins
Порции	10
прибор	Combair SE с 2015 года

Приготовление

500 г муки

300 мл воды

½ пакетика сухих дрожжей

30 мл оливкового масла

10 г соли

Муку, воду и сухие дрожжи поместить во вращающуюся чашу и в течение 2 минут перемешивать на минимальной скорости. Добавить масло и мешать еще 4 минуты. Добавить соль и мешать 4 минуты. Месить тесто в течение 5 минут на максимально возможной скорости. Затем дать тесту подняться вдвое при комнатной температуре.

Разогреть рабочую камеру до 250 °C PizzaPlus

Разделить тесто на 10 лепешек (прим. 80 г на одну лепешку). Скатать тесто в небольшие булочки, затем раскатать скалкой до толщины прим. 5 мм и оставить на 15 минут. Запечь.

Put the pastry in

PizzaPlus 250 °C в течение 7 Mins

Разрезать питу после запекания и наполнить по своему вкусу.

Аксессуары

Противень

