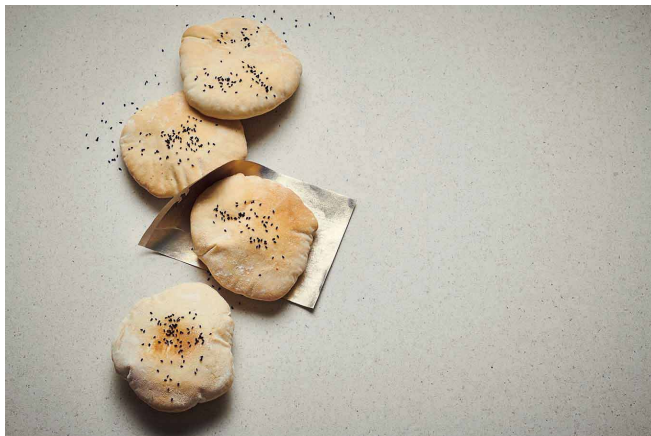




Пита

Рецепт от V-ZUG AO



хлебный конвертик с черным тмином

Приготовление 30 Mins
Время простоя 1 Hrs 20 Mins
Время приготовления 10 Mins
штук 4
прибор CombairSteamer V2000 с 2021 года

Тесто

300 г пшеничной муки в/с
1 ч. л. соли
¼ кубика дрожжей (ок. 10 г)
180 мл воды
1 ст. л. оливкового масла

Формование

мука для обваливания
черный тмин для посыпки

Тесто

Замесить все ингредиенты в миске, чтобы получилось плотное гладкое тесто. Сформировать из теста шар. Накрывать крышкой и дождаться, чтобы тесто увеличилось в объеме примерно вдвое (ок. 1 часа).

Формование

Непродолжительное время вымешивать тесто на присыпанной мукой рабочей поверхности, после чего сформировать 4 шарика. Раскатать каждый шарик в лепешку толщиной 5 мм. Слегка смазать лепешки водой и обильно посыпать сверху черным тмином. Оставить на 20 минут, чтобы тесто подошло.





Выпекание

Установить пустой противень на средний уровень для разогревания. Предварительно разогреть камеру до 230 °C, установив программу PizzaPlus.

Выложить лепешки на горячий противень максимально быстро, чтобы терялось как можно меньше тепла, и выпекать в течение 10 минут.

Обернуть питу кухонным полотенцем и дать остыть.

Шаги приготовления

Поместить противень в камеру для предварительного разогрева.

Разогреть рабочую камеру до 230 °C PizzaPlus

Предварительный разогрев завершен. Выложить приготовляемое блюдо на горячий противень.

PizzaPlus 230 °C в течение 10 Mins

Советы

При желании вместо черного тмина можно использовать черный кунжут или обычный тмин.

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

