Піта

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	1 годин 20 хв
Час готування	10 хв
шт.	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

Хлібний конвертик з чорним кмином

Тісто

300 г борошна пшеничного вищого ґатунку

1 ч. л. солі

¼ кубиками дріжджів (приблизно 10 г)

180 мл води

1 ст. л. оливкової олії

Формування

борошно для посипання

чорний кмин для посипання

Тісто

Змішайте всі інгредієнти в мисці та вимішайте щільне та гладке тісто. Сформуйте з тіста кульку.

Накрийте кришкою і залиште в мисці підійти приблизно на 1 годину, доки об'єм тіста не збільшиться вдвічі.

Формування

Вимішуйте тісто на посипаній борошном робочій поверхні впродовж короткого проміжку часу і сформуйте 4 кульки.

Кожну розкачайте в коржик завтовшки 5 мм. Змажте коржики невеликою кількістю води й щедро посипте чорним кмином. Залиште на 20 хвилин підійти.

Випікання

Попередньо розігрійте порожнє деко на середньому рівні. Попередньо розігрійте камеру до температури 230 °C у режимі PizzaPlus.

Викладіть коржики на гаряче деко якомога швидше, щоб не втрачати тепло, і випікайте протягом 10 хв.

Закутайте піти кухонним рушником і залиште охолонути.

Етапи приготування

Помістіть деко в камеру для попереднього розігрівання.

Розігріти робочу камеру до 230 °C PizzaPlus

Попереднє розігрівання завершено. Викладіть страву на гаряче деко.

PizzaPlus 230 °C протягом 10 хв

Поради

Замість чорного кмину можна використати чорний кунжут або зіру.

Аксесуари

Деко

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022