

Khubz – arabský Pita chlieb

Ohúrte na najbližšej grilovačke touto super prílohou vlastnej výroby. Pita chlieb je ako stvorený na naplnenie všakovakými chutnými pokušeniami.

Khubz – arabský Pita chlieb

Suroviny na cesto:

1 a 1/2 ČL droždia (0,026 kg);

1/2 hrnčeka teplej vody 30 °C (0,125 kg);

štipka cukru (0,005 kg);

3 a 1/3 hrnčeka múky (polovica chlebovej múky a polovica obyčajnej múky), (0.300 + 0,300 kg);

1 ČL soli (0,011 kg);

2 PL olivového oleja do cesta (0,030 kg);

olivový olej na potieranie.

Postup:

Rozpustite droždie a cukor v teplej vode a nechajte postáť 10 – 15 minút. Zmixujte múku so soľou, potom pridajte mix s droždím a olivový olej. Doplníte vodu, miešajte drevenou lyžicou, dokiaľ neodrží cesto pokope.

Vymieste hladké, elastické cesto a vytvarujte do gule. Potrite ho zľahka olivovým olejom. Umiestnite ho do hlbokej misy a zakryte plastovou fóliou alebo vlhkou utierkou. Nechajte kysnúť 2 hodiny. Cesto zľahka pováľajte a rozdeľte ho do 8 hladkých guliek. Poprášte si zľahka pracovnú plochu a vytvarujte do čo najväčších tenkých placiek. Rukami trochu roztiahnite. Nemali by vám vzniknúť žiadne diery. Pomaly zohrejte panvicu na vysokú teplotu. Položte jeden Khubz. Ukladajte zakaždým len jeden Khubz a počkajte, kým sa objavia bubliny po celom povrchu – okolo 15 – 20 sekúnd. Otočte na druhú stranu a počkajte, kým sa vytvoria bubliny aj na tejto strane. Jemne zatlačte obracačkou, aby sa Khubz lepšie vydul. Otočte ešte raz, ak je to potrebné, a jemne zatlačte, aby sa

pekne vydul. Khubz by mal byť biely so zlatistými škvrnami a mäkký a mal by sa dať ľahko stočiť. Ukladajte upečené Khubzy na seba do hrnca a udržiavajte ich zakryté. Naplniť ich môžete podľa vašej chuti mäsom, zeleninou, syrom, atď.

