Pita chlieb

Pita chlieb
Počet porcií: 5 ks
Čas prípravy: 80 minút
Máte radi pita chlieb? Skúste ho upiecť doma a naplniť ho tým, čo máte najradšej.

Zoznam surovín:
400 g Múka pšeničná hladká
150 g Mlieko
100 g Jogurt biely
50 g Voda
21 g Droždie FALA
15 g Olej stolový
10 g Soľ
4 g Cukor kryštálový

Postup prípravy: Z mlieka, vody, droždia, cukru a dvoch lyžíc múky si pripravíme kvások, ktorý necháme kysnúť cca 10 minút. Pridáme jogurt, olej a všetko rozmiešame, aby nezostali žiadne hrudky. Múku zmiešame so soľou a postupne ju prisypávame do zmesi s kváskom. Cesto vymiesime do hladka, prikryjeme utierkou a necháme zrieť v miske na teplom mieste 50 minút. Rúru predhrejeme na 240°C. Vyzreté cesto rozdelíme na 5 častí po 140g, ktoré vygúľame na guličky, necháme ich odpočinúť približne 5 až 10 min. a vytvarujeme ich do tvaru pita chleba, s priemerom 15 cm a hrúbkou 0,5 cm. Bez ďalšieho kysnutia pečieme pri teplote 240°C cca 8 – 10 minút. Pita chlieb plníme podľa vlastnej chuti, my sme použili zeleninu, vajíčko a kuracie kúsky.

Viac na našom FB Pečenie nás baví.