

Chlebki pita



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **367** Ocena: **4068**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 350 g mąki
- 15 g świeżych drożdży
- 2 łyżeczki cukru
- około 250 ml ciepłej wody
- 2 łyżki oliwy
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 około 8 sztuk
Drożdże zasypujemy cukrem i dokładnie rozcieramy aż się rozpuszczą. Dodajemy do nich około 100 ml ciepłej wody, mieszamy i odstawiamy na około 10 minut, żeby zaczęły pracować.
- 2 Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy sól, oliwę i podrośnięte drożdże. Zagniatamy ciasto stopniowo dodając wodę. Wyrabiamy około 6-8 minut do uzyskania jednolitego i gładkiego ciasta (ja użyłam do tego robota z hakiem). Ciasto przekładamy do podsypanej mąką miski, posypujemy odrobiną mąki po górze, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na około godzinę do wyrośnięcia. Musi co najmniej podwoić swoją objętość.
- 3 Gotowe wyrabiamy chwilę, żeby pozbyć się pęcherzyków powietrza. Ciasto dzielimy na 8 równych kawałków. Formujemy kuleczki, przykrywamy ściereczką i zostawiamy na 10 minut. W tym czasie nagrzewamy piekarnik do 240°C wraz z blachami (lub jeśli posiadamy z kamieniem do pieczenia pizzy/chleba).
- 4 Po tym czasie każdą kulkę rozwałkowujemy na cienki placek. Im cienie rozwałkujemy tym lepiej nas się one otworzą w trakcie pieczenia. Układamy je na papierze do pieczenia i zsuwamy z papierem do gorącego piekarnika na nagrzane blachy. Pieczemy 3-4 minuty, tylko do napuchnięcia i lekkiego przyrumienienia spodu. Gotowe od razu wyciągamy z piekarnika. Pity powinny być miękkie ale nie kruche po upieczeniu. Jeśli za bardzo Wam się przypieką, posmarujcie je, kiedy są jeszcze gorące, zwykłą wodą.
Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: