Chleb Bliskiego Wschodu Pita

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1374 razy.

Kuchnia bliskowschodnia
1 łyżka drożdży
1/4 łyżeczki cukru
1i1/2 szklanki wody
2 łyżki oleju jadalnego
1/2 łyżeczki soli
3 szklanki mąki
olej lub masło do wysmarowania blachy

1. Drożdże rozetrzeć z cukrem, wymieszać z 1/4 szklanki wody, postawić w ciepłym miejscu na 10 min.
2. Przesiać do miski 2 i 1/2 szklanki mąki z solą, wlewać powoli około 1 szklanki wody z drożdżami; dokładnie wymieszać drewnianą łyżką na jednolite ciasto (jak na pierogi.
3. Przełożyć na posypaną mąką stolnicę, wyrabiać ciasto około 10 min., podsypując mąką, aż będzie lśniące i gładkie z pęcherzykami.
4. Uformować kulę, włożyć do miski wysmarowanej masłem, przewrócić tak, aby spód i wierzch ciasta został pokryty cienką warstwą masła.
5. Postawić pod przykryciem w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość - (1 i 1/2-2 godz.).
6. Podzielić ciasto na 4 równe części, uformować kule, odstawić pod przykryciem na 30 min.
7. Ciasto rozwałkować na placki centymetrowej grubości,
8. Ułożyć po 2 placki na wysmarowaną blachę, pozostawić pod przykryciem na 30 min.
9. Wstawić do mocno nagrzanego piekarnika (250 C) i piec około 8 min.
10. Po wyjęciu z piekarnika, natychmiast zawinąć w folię, aby nie powstała chrupiąca skórka. Pitę można po wystudzeniu zamrozić . Przed podaniem podgrzewać nierozmrożoną w nagrzanym piekarniku przez 10 min.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD