
Chlebek pitta (grecki)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3104 razy.

8 chlebkow.

Czas przygotow. 3 godz.

15 g drozdzy,

30 ml ciepłej wody,

1/2 łyżeczki cukru pudru,

2 łyżki oliwy,

500 g maki,

1/2 łyżeczki soli.

1. Cukier puder rozpuścić w wodzie. Drożdże umieścić w misce i zalać je 1/4 ilości wody z cukrem, rozmieszać widelcem i odstawić w ciepłe miejsce na 10 min.
2. Mise do wyrabiania ciasta wygrzać w piecu. Wyjąć, wsypać do niej makę i sol, wlać oliwę i resztę wody z cukrem. Dodać drożdże. Wyróbic ciasto tak, by było scisle. Przełożyć ciasto na stolnicę i rozwałkować. Mise natłuszczyć i przełożyć do niej ciasto. Całość włożyć do plastikowego worka i szczelnie zawiązać. Zostawić na 2 godz. w ciepłym miejscu, ciasto powinno podwoić swą objętość.
3. Ciasto wyjąć i rozdzielić na 8 części. Każdą część rozplaszczyc nadając owalny kształt tak, by długość placka była większa niż szerokość. Przełożyć na materiał obsypany maką i zostawić na 30 min do wyrosnięcia.
4. Piec nagrzać do temp. 230°C, wstawić do niego, na 2 min, 2 natłuszczone blachy. Wyjąć, ułożyć na nich chlebki i posmarować je wodą. Wypiekać przez 6 min tak, by były pulchne i lekko zrumienione.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 26.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)