
Chlebek pitta (grecki)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3135 razy.

8 chlebkow.

Czas przygotow. 3 godz.

15 g drozdzy,

30 ml cieplej wody,

1/2 lyzeczki cukru pudru,

2 lyzki oliwy,

500 g maki,

1/2 lyzeczki soli.

1. Cukier puder rozpuszcic w wodzie. Drozdze umiescic w misce i zalac je 1/4 ilosci wody z cukrem, rozmieszac widelcem i odstawic w cieple miejsce na 10 min.
2. Mise do wyrabiania ciasta wygrzac w piecu. Wyjac, wsypac do niej make i sol, wlac oliwe i reszte wody z cukrem. Dodac drozdze. Wyrobic ciasto tak, by bylo scisle. Przelozyc ciasto na stolnice i rozwalkowac. Mise natluscic i przelozyc do niej ciasto. Calosc wlozyc do plastikowego worka i szczelnie zawiazac. Zostawic na 2 godz. w cieplym miejscu, ciasto powinno podwoic swa objetosc.
3. Ciasto wyjac i rozdzielic na 8 czesci. Kazda czesc rozplaszczyc nadajac owalny ksztalt tak, by dlugosc placka byla wieksza niz szerokosc. Przelozyc na material obsypany maka i zostawic na 30 min do wyrosniecia.
4. Piec nagrzac do temp. 230°C, wstawic do niego, na 2 min, 2 natluszczone blachy. Wyjac, ulozyc na nich chlebki i posmarowac je woda. Wypiekac przez 6 min tak, by byly pulchne i lekko zrumienione.

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

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