
Chlebek pitta (arabski)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3426 razy.

Porcja dla 7 osob. Czas przygotow. 3 godz.

1 łyżeczka cukru,

285 ml ciepłej wody,

45 g suchych drożdzy,

450 g maki,

1 łyżka soli,

1/2 łyżeczki sproszkowanego kminku,

1 łyżka oliwy,

otreby.

1. Cukier rozpuścić w 125 ml wody, dodać drożdże i wymieszać. Odstawić w ciepłe

miejsce. W tym czasie podgrzać dużą miskę.

2. Mąkę przesiać do miski. Dodać sól, kminek i dobrze wymieszać. Wlać rozpuszczone drożdże i resztę wody. Wygniatać przez 10-15 min., aż ciasto będzie

Isniące, elastyczne i nie będzie przyklejać się do rąk.

3. Ciasto włożyć do miski wysmarowanej oliwą. Obtoczyć ciasto w oliwie. Miskę

włożyć do dużej foliowej torby, aby wierzch i spód miski były zakryte, a

następnie odstawić w ciepłe miejsce, aż ciasto podwoi swoją objętość (ok. 2

godz.).

4. Dużą tacę posypać otrębami i odstawić. Ciasto wygniatać na stolnicy posypanej mąką przez 1-2 min., podzielić na 7 kawałków. Każdy kawałek rozwałkować

na placek o średnicy 20 cm. Porcje placków przełożyć na tacę posypaną otrębami.

5. Blachę posmarowaną oliwą wstawić do nagrzanego piekarnika na 5 min. Porcje

placków kłaść na blachę, wstawić do piekarnika i piec 3-5 min. Przygotować

następnie porcje placków, obtoczyć w otrębach, a następnie piec. Chlebki powinny być miękkie i białe. Podawać na ciepło lub ostudzić, zawinąć w folię

i wstawić do lodówki lub zamrażalnika. Przed podaniem zagrzać w piekarniku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 92.

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