

Chleb Pita

2 porcje 2 godziny

Składniki

- "2 łyżeczka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka suchych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 220 ml wody
- 400 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka soli"

Przygotowanie

1. Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania. W kielichu umieść 1 łyżeczkę oliwy z oliwek, 1 łyżeczkę drożdży, 1 łyżeczkę cukru i 220 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.
2. Wymieszaj.
3. Dodaj 400 g mąki i 1 łyżeczkę soli. Zamknij pokrywę kielicha.
4. Ugniataj.
5. Ciasto przełóż do miski, przykryj folią spożywczą i pozostaw na 1 godzinę do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją wielkość.

6 Podziel ciasto na 8 części. Z każdej porcji uformuj kulkę i pozwól odpocząć przez 15 minut. Delikatnie rozwałkuj każdą kulkę na krążki (około 12 cm średnicy) i pozwól im odpocząć przez kolejne 15 minut.

7 Rozgrzej piekarnik i blachę do pieczenia do 250°C. Umieść 2-4 kulki ciasta na rozgrzanej blasze i piecz przez 4-5 minut, aż się napęcznieją lub do lekkiego zarumienienia. Powtórz z pozostałymi porcjami ciasta. Umieść pity na talerzu i natychmiast przykryj je ręcznikiem kuchennym, aby nie stwardniały.

8 Gotowe do podania. Smacznego!