

Grecki chlebek pita

6+ porcji 20 min

Składniki

- ½ kostki drożdży
- 500ml przegotowanej, letniej wody
- 800g mąki pszennej (np. typ 650)
- 2 łyżeczki soli

Przygotowanie

1. Drożdże wkrusz do naczynia głównego, wlej wodę i wymieszaj

   1 min + 3

2. Wsyp mąkę i sól

   5 min + wyrabianie

3. Wyjmij ciasto do innego naczynia, odstaw do wyrośnięcia na godzinę

4. Rozgrzej piekarnik – 230 stopni, blachę do pieczenia wyłóż papierem. Ciasto podziel na 10 porcji, każdą wałkuj na placek o średnicy 10 cm na podsypanym mąką blacie Piecz 10 minut