



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