

Chlebki pita

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 8

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż, wlać ciepłą, lecz nie gorącą wodę, dodać pokruszone drożdże. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać - czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do wody z drożdżami dodać mąkę, cukier, oliwę i sól, dodać 1-2 łyżeczki suszonych ziół prowansalskich (opcjonalnie). Zamknąć pokrywę dzbanka.

Krok 3 - Wyrabiać ciasto - czas 20 sekund, obroty 4. Po tym czasie wyrabiać ponownie - funkcja wyrabiania ciasta - czas 4 minuty, prędkość 2.

Krok 4 - Za pomocą łopatkki wyłożyć ciasto do innego naczynia, przykryć ściereczką, pozostawić do wyrastania w ciepłym miejscu na ok. 1 godzinę.

Krok 5 - Ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką. Z ciasta uformować wałek i pokroić go na 8 kawałków tej samej wielkości. Każdy kawałek ciasta uformować w kulę i pozostawić do wyrastania na ok 30 minut.

Krok 6 - Każdą porcję ciasta delikatnie rozwałkować na płaski placek, ułożyć na wyłożonej papierem blasze do pieczenia. Włożyć do piekarnika nagrzanego do temp 240°C, piec z termoobiegiem ok. 8-10 min. aż skórka będzie rumiana.

Wskazówki :

Uwaga - surowe ciasto ma dość luźną konsystencję, może się lepić do rąk. Należy delikatnie podsypywać mąka podczas formowania.