Pain pita

19/05/2015 à 14h27

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 30 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 150 ml d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de levure de boulanger sèche
- 50 ml de lait

Préparation :

- Réalisez la pâte soit avec une machine à pain, programme pâte à pizza ou "sans cuisson", soit à la main de la façon suivante ;
- Diluez la levure dans l'eau ;
- Mélangez la farine, le sel et le sucre dans un saladier ;
- Faites un puits et versez au centre l'eau levurée et l'huile d'olive ;
- Pétrissez les ingrédients, puis travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple et élastique ;
- Déposez la pâte dans un saladier, couvrez-la avec un torchon et laissez-la reposer 1 heure (son volume doit doubler) ;
- Divisez la pâte en 6 morceaux, puis formez-les en boule, de nouveau, couvrez-les avec un torchon et laissez lever 30 minutes ;
- Préchauffez le four à 250°C ;
- Étalez les boules de pâte en forme de disques de 2/3 millimètres d'épaisseur ;
- Disposez deux pitas sur la plaque du four farinée. Badigeonnez-les avec un peu de lait. Faites-les cuire quelques minutes au plus près du grill ;
- Surveillez la cuisson.