

Daisina pita

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 7

- droždí 50 g
- voda 3 dl
- olej 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- hladká mouka 450 g

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Do mísy s vlažnou vodou rozdrob kvasnice, přidej olej, sůl a asi polovinu mouky a míchej tak dlouho, až je těsto hladké. Do těsta prosívej postupně po troškách zbytek mouky a důkladně ho propracuj rukama, až je vláčné a nelepí se. Přikryj mísu utěrkou a na teplém místě nech těsto kynout asi 45 minut. Vyklop těsto na stůl a znova ho lehce propracuj. Vyválej váleček a z něj nakrájej 10-12 kousků. Válečkem rozválej každý kousek na malou kulatou placičku(pitu). Zapni troubu na 275 stupňů. Pity rozlož na 2 plechy vyložené papírem na pečení a zakryj je utěrkou. Budou ještě asi 20 minut kynout. Po deseti minutách je obrať a dlaní lehounce „rozplácní“. Plech vlož na střední drážku trouby a peč 6-8minut. Pity mají být světlé, měkké a trochu nafouklé. Nech je vychladnout. Pitu můžeš nakrojit, rozevřít a naplnit třeba zeleninovým salátem, sýrem a salámem. Nebo ji úplně překroj na dvě půlky a ty oblož podle vlastní fantazie.