

Pita chlebičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 14

- Mléko 200 ml
- Cukr 1 lžička
- Droždí 42 g
- Polohrubá mouka 1 kg
- Olej 100 ml
- Sůl 2 lžička
- Vlažná voda 500 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 14

Postup:

Mléko s cukrem jsem si zahřála v mikrovlnce. Nepříliš, jen tak, aby bylo vlažné a cukr roztál. Přidala jsem nadrobno nakrájené nebo namrvené droždí. Počkala jsem 15 min. dokud se udělal kvásek.

Do větší mísy (miska kyška), kterou umíme zavřít, ale stačí i přikrýt čistou utěrkou, jsem si nasypala 1/2 mouky. Přidala jsem kvásek, olej a sůl. Já jsem dala jen 1 lžičku soli a výsledek se mi zdál málo slaný, takže raději 2 lžičky soli. Pomocí ručního mixéru jsem začala hníst těsto. Ze začátku to jde docela snadno, ale postupně, když jsem přidávala mouku, musela jsem přilévat postupně i vodu. Skoro celé kilové balení mouky jsem použila, ale na spodku jsem nechala trochu mouky, abych ji mohla použít při vykrajování. Voda se může přidat i více, podle toho kolik mouka vstřebá. U mě to bylo necelých 1/2 litru vody.

Těsto se může hníst i rukou, ale je to namáhavé a já to nemám ráda. S mixérem mi to trvalo asi 10 min.

Když bylo těsto vydělané, přikryla jsem ho víčkem (utěrkou), schovala jsem ho pod deku a položila jsem ho k radiátoru (byl zapnutý). Těsto jsem nechala kynout asi 1,5 hod.. a dopadlo to jako na obrázku. Miska byla malá na tolik těsto.

Troubu jsem si zapnula a předhřála na 190 ° C, horní-dolní pečení.

Z těsta jsem si odebrala 1/3 a na pomoučeném vále jsem ho vyválené. Pomocí misky s průměrem 13 cm jsem vykrajované jednotlivé pita chlebičky. Celkově mi vyšlo 14 ks (pouze 2 kousky Cenu získal mrazničky). Jednotlivé kousky jsem uložila na plech, ničím jsem je nepotřela a ani plech nebyl vyolejovaný. Takto jsem je pekla asi 20-25 min., Dokud nedostali správnou nahnědlá barvu.

Pita se může překrojit a plnit saláty, gyrosem nebo pomazánky, případně jíst jako příloha k masu.