

Pittas

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- vlažná voda 0.75 hrnek
- droždí 1 lžička
- slunečnicový olej 1 lžíce
- hladká mouka 3 hrnek
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Všechny suroviny vložíme do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, olej, sůl, mouky, droždí. Domácí pekárnu nastavíme na program těsto. Po ukončení programu těsto vyklopíme na pomoučenou plochu a hněteme 2 minuty. Poté je rozdělíme na 10 stejných dílů a vytvoříme kuličky, které položíme na vymazaný a moukou vysypaný plech.

Překryjeme olejem potřenou potravinovou fólií a necháme kynout 20 minut. Pomoučeným válečkem vyválíme z každé kuličky ovál asi 5 mm silný. Vratíme na plech a necháme ještě 15 minut kynout.

Troubu předehřejeme na nejvyšší teplotu. Po vykynutí pečeme pittas v troubě 5 minut. (Pokud potřebují delší dobu, snížíme teplotu na 190 °C a pečeme další 2 až 3 minuty.) Pittas přeneseme na drátěnou mřížku, překryjeme čistou utěrkou a před podáváním trochu zchladíme.