

Arabský chléb = pita

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- sůl 1 lžička
- vlažná voda 0.52 l
- olivový olej 2 lžíce
- sušené droždí 10 g
- cukr 0.5 lžička
- hladká mouka 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Saudská Arábie

Počet porcí: 16

Postup:

Do mísy dáme 250 ml vlažné vody, rozmícháme v ní droždí, cukr a necháme chvíli odstát. Mouku prosejeme, přidáme sůl, olivový olej, kvásek a zbytek vlažné vody. Zaděláme tužší hladké těsto, které nelepí, dobře se s ním pracuje. Těsto ze všech stran i nádobu na kynutí ručně vymažeme trochou oleje, přikryjeme a necháme půl hodinky kynout.

Z vykynutého těsta si utvoříme malé bochánky (z 1 kg mouky jich mám 16 ks). Já osobně těsto opatrně vyklopím na pracovní plochu, rukou uchopím část těsta a mezi palcem a ukazováčkem vytlačím požadovaný kousek, který ukrotím, zarovnáme na bochánek a položíme na plátno. Takto udělám všech 16 ks a přikryji druhým kusem plátna. Nechám 5 minut odpočívat. Poté si každý kousek rozválíme na placku asi 0,5 cm vysokou. Mouky na posypání pracovní desky není třeba, těsto nelepí.

Remosku rozpálíme na vysokou teplotu. Položíme ji na plotýnku, kterou také zapneme, ovšem na minimum. Každou placku, začneme u té, kterou jsme rozváleli jako první, v ní zprudka (1 minutu) dozlatova upečeme (neobracíme). Při pečení se placka nafoukne. Vyndáme a necháme vychladnout. Na placku netlačíme, splaskne sama.

Pita chléb je možné upéct v troubě při maximální teplotě. Placky vkládáme na horký plech a v horní části trouby pečeme max. 2 minuty.

Arabský chléb pita lze plnit takřka vším. Chléb lze i zamrazit.