

Pita chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Hladká mouka 500 g
- Polohrubá mouka 500 g
- Sůl 1 lžička
- Sušené droždí 1 balíček
- Teplá voda 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Všechny suroviny smícháme buď na vále nebo ve velké míse a zpracováváme tak, aby vzniklo trochu tužší těsto, které se nebude lepit. Necháme ho kynout asi 35 minut.

Vykynuté těsto promícháme a vytvarujeme z něj cca 15 kuliček, které rukou zploštíme. Necháme je na čisté utěrce ještě 15-20 minut kynout.

Předehřejeme si troubu na 250 °C, z bochníků těsta vyválíme placky a necháme je chvíli odstát, aby jejich povrch mírně oschnul. Plech vyložíme papírem na pečení, placky chleba na něj naskládáme a dáme do trouby upéct. Pečeme asi 4 minuty - chleba se začne mírně nafukovat.

Po upěčení z jedné strany můžeme otočit a zhruba poloviční čas dopéct z druhé strany.