

PIECZYWO PITA

„Prawdziwe greckie pity, czyli drożdżowe chlebki smażone na patelni. Proste w wykonaniu i niezwykle uniwersalne. W Grecji podawane do mięsa, a także wypełniane jako pita gyros mięsem, frytkami i warzywami.”

SKŁADNIKI:

- 10 g drożdży świeżych
- 1 szklanka ciepłej wody
- 3 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka oliwy

PRZYGOTOWANIE:

- Z drożdży, cukru, połowy wody i łyżki mąki zrobić zaczyn, czyli wymieszać wszystkie składniki i dostawić na 10 minut. Po tym czasie dodać resztę składników i wyrabiać ciasto, aż będzie elastyczne i nie będzie kleiło się do rąk. Odstawić do wyrośnięcia pod ściereczką w ciepłym miejscu na około 1 godzinę.
- Po tym czasie wyrobić ciasto ponownie, podzielić na około 10 kulek. Każdą kulkę rozwałkować na placek ok 10 cm i o grubości około 0,5 cm. Rozgrzać patelnię i piec na suchej patelni po około 1 minucie z każdej strony, aż na placku pojawią się brązowe plamki, mogą być nawet lekko przypalone.
- Tak przygotowane chlebki wypełniamy mięsem, warzywami, sosem, ulubionymi dodatkami.



- Z chlebków przygotowujemy pita gyros, a także podajemy do souvlaki.