

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pane pita di rosel

di: *rosel*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE E 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE



### INGREDIENTI

FARINA 0 1/2 -

SEMOLA RIMACINATA 200 gr

LIEVITO GRANULATO da 7 g - 1 bustina

ACQUA 1/2 tiepida -

SALE cucchiaini - 3

OLIO DI OLIVA 2 cucchiai da tavola

### PREPARAZIONE

- 1 Mettere il lievito nella bacinella assieme alla farina e la semola, versare l'acqua poco alla volta, impastare, poi unire il lievito e infine il sale e l'olio.



**2** Continuare ad impastare con le mani e poi sul piano di lavoro finché otterrete un bella palla liscia.



**3** Mettere questa in una scodella oleata.

Coprire con un canovaccio.



4 Fare lievitare per due ore circa.

Mettere sul piano di lavoro, schiacciare l'impasto, arrotolare.



5 Tagliare a pezzi.



6 Formare delle palline.



7 Lasciarle lievitare per altri 20 minuti.

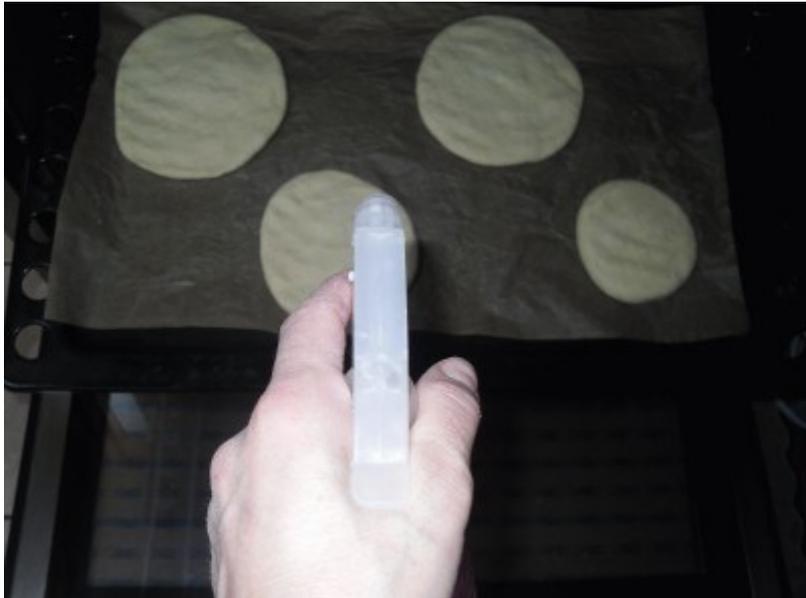


8 Schiacciare le palline e dare la classica forma della pita.





**9** Accendere il forno a 200°C (con il pentolino pieno di acqua dentro). Dopo aver appiattito le pagnotte lasciarle così 10 minuti e spruzzarle con acqua fredda.



**10** Cuocere 25 minuti circa.

Una volta cotti, raffreddateli in un sacchetto su una gratella.



11 Servite i panini farciti con gli ingredienti che più preferite.