

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pita

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *8 pezzi* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *1 ORA 10 MINUTI DI LIEVITAZIONE*



La pita è un pane preparato comunemente con farina di grano tenero, acqua, olio, lievito e sale. E' un pane che raccoglie tutta la tradizione mediterranea essendo comune sia ai paesi mediorientali che si affacciando sul mediterraneo ma anche al nord africa, in tanti lo conoscono come pane arabo ma molte sono le culture gastronomiche che lo annoverano tra i piatti tipici.

Ve lo proponiamo non solo perchè è semplice da preparare ma anche perchè si cuoce sul fuoco a differenza di molti pani per la cui preparazione è

necessario avere il forno e possibilmente anche un forno che funzioni molto bene con l'umidità e la temperatura giusta.

La pita è inoltre comoda perchè la tasca che si viene a creare al suo interno può raccogliere qualsiasi tipo di farcia.

INGREDIENTI

FARINA 400 gr

LIEVITO DI BIRRA da abbassare a 8 g se fa molto caldo - 12 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6 cucchiaini da tavola

SALE 1,5 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Riunire in una ciotola 110 ml d'acqua con il lievito di birra e lo zucchero, mescolare bene.





- 2** Aggiungere 3-4 cucchiari di farina presa dal totale della ricetta. Mescolare molto bene e lasciare da parte a lievitare per 10 minuti o fino a che non vedrete formarsi delle bolle in superficie.



- 3** Riunite nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio la farina rimasta e il composto con il lievito. Impastate alla minima potenza.



- 4 Unite, successivamente l'olio extravergine d'oliva ed il sale mentre la macchina continua a lavorare.



- 5** Sempre con la macchina in funzione versate circa 100 ml d'acqua controllando sempre la consistenza dell'impasto. Dovrete ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso. Lasciate lavorare per circa 10 minuti.



- 6** Infarinate il piano di lavoro e trasferitevi l'impasto che lavorerete a mano fino a che non risulti più appiccicoso. Trasferitelo, quindi in una ciotola unta e mettetelo a lievitare fino al raddoppio (circa 1 ora).





7 Quando è ben lievitato, riprendete l'impasto e dividetelo in 6 porzioni uguali. Formate le palline.





8 Mettete le palline d'impasto da parte a riposare per 10 minuti, infarinate e coperte.



9 Stendete le palline con il mattarello ed impilatele tra fogli di carta da cucina.



10 Scaldate molto bene una padella antiaderente e fatevi cuocere le pite facendole gonfiare prima da una parte e poi dall'altra. Cucetele a fuoco medio altrimenti rischiate di bruciarli prima che si gonfino.



