

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Hobz arbi

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *molto basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

500 g di farina
30 g di olio d'oliva
1/2 cucchiaino di zucchero
1 cubetto di lievito di birra
1 e 1/2 cucchiaini di sale
250 g circa d'acqua.

PREPARAZIONE

1 Cominciare mettendo a sciogliere il lievito in mezzo bicchiere d'acqua con lo zucchero. Lasciare attivare per 5 minuti poi unire la farina, l'olio, il sale e l'acqua a poco a poco fino ad ottenere un composto non duro.

E' necessario, ora, impastare per almeno 20 minuti.

Coprire con un panno umido e far lievitare un paio d'ore.



- 2 Riprendere l'impasto lievitato e dividerlo in quattro palline uguali. Farle lievitare coperte una mezz'ora.



3 Preriscaldare il forno a 250 gradi. Prendere una pallina lievitata e stenderla un po' col mattarello in una piadina tonda, dopodiche' tirare il contorno con le mani.

Deve essere sottile ma non trasparente, un minimo di spessore ci deve essere.



4 Lasciar riposare la piadina altri 20 minuti coperta ed infornarla.

Bisogna guardarla a vista, appena si gonfia e' pronta, non serviranno piu' di 5-7 minuti.

Fare attenzione a non lasciarla troppo in forno,diventerebbe durissima mentre la particolarita' di questo pane e' proprio la sua morbidezza.



5 Sfornare la piadina e spennellare subito con abbondante acqua, dopodiché metterla subito, ancora calda, in una busta di plastica chiusa.

In questo modo si sgonfia e rimane morbida.

Procedere nello stesso modo con le altre piadine ,bagnarle e conservarle nella busta sovrapposte.





6 Lasciarlo nella busta almeno mezz'ora prima di assaggiarlo.

Conservarlo sempre nelle buste di plastica, indurisce facilmente.

Eventualmente si puo' far "rinvenire" rimettendolo un attimo in forno,rispennellandolo d'acqua e rimettendolo un po' nella busta;)

E' perfetto con l'hummus.

