

Pain pita maison |

Recette pour 4 personnes



Description

Le pain d'accompagnement idéal pour un repas méditerranéen.

L'astuce du chef

Il est possible d'ajouter un épice (anis, cumin, carvi...) dans la pâte afin de rendre vos pains plus savoureux.

Ingrédients

Pita

- 140 Gr Farine
- 5 Gr Sucre
- 3 Gr Levure sèche
- 3 Gr Sel
- 90 Gr Eau
- 10 Gr Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **60 mins**

Pain pita

Déliez la levure dans votre eau tiède, versez le tout dans votre bol mélangeur.

Ajoutez tous les autres ingrédients, faites tourner en première vitesse, assurez-vous d'avoir de l'eau supplémentaire au besoin. Il peut être possible de devoir en ajouter si le mélange vous paraît trop sec. Sinon vous risquez de brûler votre pâte (manque d'eau).

Une fois votre pâte souple et homogène, augmentez votre vitesse en deuxième position durant 3-5 minutes.

Débarrassez la pâte sur la table, réalisez une belle boule avec vos mains. Placez-la dans un bol aux parois légèrement huilées.

Recouvrez le tout d'un linge humide, laissez reposer pour qu'elle double pratiquement de volume (35 minutes environ suivant l'environnement).

Divisez votre pâte suivant la grosseur désirée de vos pain pita, façonnez à nouveau des boules, laissez reposer à nouveau sous un linge humide sur une plaque avec papier cuisson (30 minutes).

Avec un rouleau à pâtisserie ou avec vos mains, étendez votre pâte de manière à obtenir un beau cercle.

Faites chauffer une poêle antiadhésive, légèrement huilée, à feu moyen. Faites cuire un disque à la fois dans la poêle chaude 2 minutes. Retournez et poursuivez la cuisson 1 minute ou jusqu'à ce que le pain gonfle et colore légèrement. Réservez sur une grille. Nettoyez la poêle avec un papier absorbant légèrement huilé entre chaque cuisson.

Bon appétit!