

Pani pita 12 pezzi

500 g	farina bigia
5 g	lievito di birra
½-1 c	zucchero
1 c	sale
ca.3,75 dl	acqua
ev.	semi di sesamo



© Béatrice Battaglia

- In una ciotola sciogliere il lievito in poca acqua con lo zucchero, lasciar riposare un po'
 - versare la farina in un recipiente
 - aggiungere il sale e mescolare
 - unire la miscela con il lievito alla farina
 - man mano aggiungere l'acqua rimanente e impastare il tutto affinché la pasta non risulti elastica
 - lasciar lievitare per 1-2 ore
 - dimezzare la pasta e dividere ogni metà in 6 parti
 - formare delle palline
 - lasciarle riposare su carta da forno
 - spianare le palline
 - disporre i dischi (2 o 3) su una placca ricoperta di carta da forno.
-
- Riscaldare il forno a 230°C
 - raggiunta la giusta temperatura infornare le pita per 2-4 minuti (non dovrebbero diventare scure)
 - girarle e cuocere ancora per 2-4 minuti
 - i pani pita si gonfiano e saranno facili da riempire.

Servire i pani pita freschi con hummus, falafel ecc.

Il pane pita si trova anche in commercio.