Pan de pita

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Mayte Sánchez



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 450 g. de Harina de fuerza
- 220 ml. de Agua
- 20 g. de Levadura fresca de panadero
- 25 ml. de Aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de Azúcar
- 7 g. de Sal

Preparación:

Paso 1

Disuelve la levadura en el agua tibia. Haz un volcán con la harina y pon los líquidos en el centro, añade la sal y el azúcar y empieza a mezclar llevando la harina hacia el centro. Amasa hasta obtener un amasa elástica y homogénea. Haz una bola con la masa y úntala con aceite de oliva, ponla en un cuenco, cúbrela con un paño y deja que doble su volumen. Vierte la masa en la superficie de trabajo enharinada y amasa, puedes estirarla con un rodillo hasta dejar aproximadamente un centímetro de grosor. Si te cuesta estirarla, déjala reposar cinco minutos tapada con el paño para que se destense. Puedes hacer los círculos formando bolas y estirándolas. Cuando tengas los panes formados ponlos en la bandeja del horno cubierta con papel de horno, úntalos con aceite de oliva y cúbrelos con un paño para dejarlos fermentar mientras se calienta el horno. Precalienta el horno a 250º C. Introduce la bandeja en el horno y hornea el pan a 220º C durante 10 minutos. Cuando retires los panes del horno resérvalos cubiertos con un paño.