



# Pain pita facile

Version manuelle

Préparation : 10 min | Cuisson : 15 minutes | Temps total : 25 minutes

## Ingrédients pour 8 pains pita :

- 500g de farine de blé
- 250g d'eau
- 1 sachet de levure sèche de boulanger (ou 20g de levure fraîche)
- 50g d'huile d'olive
- 1 c.à.c de sucre blond
- 1 c.à.c de sel



## *Préparation :*

1/ Mettez la levure dans un verre avec de l'eau tiède (pas plus de 37°C, fiez-vous à la température de votre corps). Recouvrez le verre d'un film plastique et laissez reposer 2 minutes. La levure va faire une petite mousse sur le dessus du mélange.

2/ Dans un saladier, mélanger le reste des ingrédients secs : farine, sucre, sel.

3/ Ajoutez l'huile d'olive, puis l'eau avec la levure. Mélangez cette préparation tout doucement, et pétrissez là pendant 2 minutes. Vous devez obtenir une pâte lisse et homogène.

4/ Laissez la pâte lever pendant 1h.

5/ Séparez la pâte en 8 boules.

6/ Farinez votre plan de travail et étalez chaque boule finement ( 1-2 mm d'épaisseur) grâce à un rouleau de cuisine.

7/ Faites chauffer une poêle sans matière grasse et cuire les galettes comme des crêpes, quelques minutes de chaque côté.

8/ Enveloppez-les dans un torchon propre et sec pour éviter que le pain pita ne sèche. A consommer dans la journée.

*Bon appétit !*