



Pain pita facile

Version avec robot

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 le bol de votre robot avec l'eau et chauffez 2 minutes à 37°C.

2/ Ajoutez la farine, le sucre, le sel et l'huile d'olive et pétrissez 2 minutes. Vous devez obtenir une pâte lisse et homogène. Si besoin, décollez la pâte du bol et repétrissez 1 minute.

3/ Laissez la pâte lever pendant 1h.

4/ Séparez la pâte en 8 boules (grand format).

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

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

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

Bon appétit !