

Pitas:

Ingrédients :

250 g de farine t55
160 ml d'eau
1 cs d'huile d'olive
1cc rase de sel
1cc de levure de boulanger ou un demi cube de levure fraîche

Préparation :

Dans le bol du Thermomix, mettre l'eau, l'huile d'olive et la levure.

Faire chauffer à 37°C.

Ajouter la farine et le sel. Pétrir pendant 3 minutes puis, laisser lever pendant 1 heure.

Débarrasser la pâte sur le plan de travail fariné et la souper en 6 morceaux.
Aplatir chaque morceau avec la paume de la main puis les laisser reposer 15 à 30 minutes couvertes d'un film.

Au bout de ce temps, étaler les pitas en une forme ovale à l'aide d'un rouleau sur une épaisseur de 5 mm.

Au bout de 15 minutes de levée, préchauffez votre four à 230° chaleur statique, EN LAISSANT UNE PLAQUE EN MÉTAL DEDANS.

Le four une fois à bonne température, la plaque à l'intérieur également auras fait le plein de chaleur, vous pouvez alors étaler les boules à l'aide d'un rouleau.

A l'aide d'une spatule, disposez les pitas directement sur la plaque chaude (plus si vous avez la place), et laissez cuire 5 minutes maxi chez moi.

Le fait de les mettre sur les plaques fera la magie de la levée dans le four.

Garniture: (suggestion)

1 boîte de thon ou de miettes de thon
4 œufs durs
2 tomates
olives
salade
huile d'olive
vinaigre balsamique
sel poivre

Ouvrir les pitas et les garnir généreusement.
Assaisonner de vinaigrette et déguster sans attendre.