Pan de Pita



Ingredientes

Aceite De Oliva: 50 cm3
Comino molido: 1 Pizca
Levadura en polvo: 10 Gramos
Agua: 340 cm3
Harina: 500 Gramos
Sal: 12 Gramos

Preparación de la Receta

- Formar con la *harina* un volcán en la mesa de trabajo, en la orilla colocar la sal y en el centro *levadura* en polvo y un poco de agua.
- Amasar y agregar el aceite de oliva, continuar incorporando el agua hasta lograr la consistencia correcta.
- En un tazón engrasado con aceite de oliva dejar que fermente hasta que doble su volumen.
- Poner a calentar una charola en horno a 220°C.
- Una vez reposada la masa dividir en tantos de 100 gramos.
- Bolear y untar con aceite de oliva y permitir un reposo de 2 minutos mínimo.
- Aplastar con rodillo como si se tratase de una tortilla.
- Sacar la charola bien caliente y colocar encima los panes planos reposados.
- Hornear durante 2 minutos y voltear.
- Hornear 2 minutos más y retirar las piezas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-pita