

## Pan Pita Clásico



### Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 30 c.c.

**Azucar:** 30 Gramos

**Harina 000:** 600 Gramos

**Sal:** 25 Gramos

**Agua:** 500 c.c.

**Harina 000 de fuerza:** 400 Gramos

**Levadura fresca:** 30 Gramos

### Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl harinas, sal y azúcar.
- Hacer un volcán en el centro y añadir la *levadura*, aceite de oliva y agua.
- Trabajar de afuera hacia adentro y terminar amasando en la mesada hasta obtener una masa lisa y elástica.
- Dejar reposar en un bowl por una noche en nevera.
- Cortar de a 100 g y armar bollos.
- Dejar levar hasta duplicar su volumen (1 hora aprox. )
- Con ayuda de un palote estirar y dar forma circular.
- Llevar a horno precalentado muy fuerte (300° C) hasta que se inflen y tomen *color*.
- Dar vuelta y cocinar 1 minutos más.
- Reservar tapados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pan-pito-clasico>