Pitta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 500 grs.
Sal: 10 g
Aceite De Oliva: 40 cc
Agua: 210 cc
Levadura: 20 grs.

Opcional

Tomates:
Aceite De Oliva:
Alcaparras:
Albahaca fresca:
Morrones colorados:
Aceitunas negras:
Queso Pecorino:

Preparación de la Receta

- En un bowl disponga el agua, la *levadura* y mezcle hasta disolverla.
- Agregue el aceite, la sal y la *harina*.
- Mezcle hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta lograr una masa sedosa y suave.
- Cubra con un film y deje fermentar hasta que duplique su volumen.
- Corte la masas en porciones del tamaño deseado y forme discos finos con un hueco irregular en el centro.
- Coloque la masa en una placa untada con aceite y estire con los dedos hacia los bordes.
- Deje descansar durante 10 minutos y cocine en el horno precalentado a 220º durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Opcional

- Corte tomates y morrones en cubos pequeños y saltee en aceite de oliva.
- Sobre el pitta disponga tomates, morrones salteados, aceitunas negras, hojas de *albahaca*, *alcaparras* y queso pecorino rallado.

- Rocíe con aceite de oliva y cocine en el horno precalentado a 220º C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pitta