

Les Pains Pita

Ingédients pour 10 pièces :

- 500gr de farine blanche (fleur ou T550)
 - 300gr d'eau
 - 10gr de sel
 - 4gr de levure de boulanger (levure fraîche)
 - 80gr de levain liquide
- Fin de pétrissage :
- 60gr d'eau
 - 25gr d'huile d'olive

Préparation :

La veille :

Réunir tous les ingrédients dans la cuve du batteur. Avec le « crocheton » pétrir 2 à 3 minutes à vitesse lente, puis 6 minutes à vitesse rapide. En fin de pétrissage, baisser la vitesse du batteur et incorporer l'eau et l'huile d'olive.

Débarrasser la pâte ainsi obtenue et laisser reposer 1h00 à température ambiante. "Rabattre" la pâte, c'est à dire la replier sur elle-même et la mettre au frigo pour la nuit (12h00 de repos).

Le lendemain :

Portionner votre pâte en petites boules de 100gr et laisser à nouveau reposer 2h00 à température ambiante.

La cuisson :

Préchauffer votre four à 280°C° (ou au maximum de ses possibilités !) avec la plaque de cuisson à l'intérieur. Si vous avez une « pierre à pizza » vous pouvez l'utiliser, le résultat sera encore mieux !

Avec la paume de la main, "écraser" délicatement vos petites boules de pâtes pour leur donner une forme de pain pita de 15cm de diamètre environ. Enfourner immédiatement pour 4 à 5 minutes sur la plaque chaude.

Au sortir du four les déposer entre deux linges pour les laisser refroidir et leur donner le moelleux nécessaire !