

Chlebek pita

Składniki na zaczyn:

30 g drożdży świeżych

100 ml ciepłej wody

1 łyżeczka cukru

2 łyżki mąki pszennej tortowej (typ 450)



Składniki na chlebek pita:

160 g mąki pszennej tortowej (typ 450)

330 g mąki pszennej chlebowej (typ 750)

200 ml ciepłej wody

3 łyżki oleju z oliwek lub rzepakowego

1 łyżeczka soli

Wykonanie:

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże i zalewamy 100 ml przegotowanej letniej wody. Następnie dodajemy dwie łyżki mąki pszennej oraz łyżeczkę cukru i wszystko dokładnie mieszamy, aż do rozpuszczenia się drożdży. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 min, żeby drożdże zaczęły pracować. Jeżeli nie mamy ciepłego miejsca w domu nagrzewamy piekarnik do 30-35°C i tam wkładamy zaczyn na 15 min.

Po 15 min, gdy zaczyn ładnie pracuje, dodajemy 200 ml wody, trzy łyżki oleju, mąki oraz sól. Mieszamy wszystko łyżką do powstania ciasta, przierzucamy na stolnicę i wyrabiamy około 15 - 20 min. W razie, gdy będzie za mocno się kleić do stolicy i rąk podsypujemy mąką i dalej wyrabiamy. Po dłuższym wyrabianiu, z ciasta będzie się uwalniał gluten, dzięki temu będzie się robiło bardziej elastyczne i coraz mniej klejące. Wyrobiecie ciasta możemy zostawić robotowi, jeżeli ktoś ma. Uwaga! Jeżeli użyjemy innych rodzajów mąk wtedy konsystencja ciasta się zmieni i będziemy musieli użyć więcej mąki lub wody.

Na koniec formujemy kulę i ponownie wkładamy nasze ciasto do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 1 - 1,5 godz. Po tym czasie ciasto przierzucamy na stolnicę, ugniatamy placek pozbywając się jednocześnie gazów i dzielimy na około 13 części każdy po około 60 g. Formujemy z nich kulki. Z papieru do pieczenia wycinamy kwadraty o bokach około

16 cm. Na każdy taki kwadrat wykładamy kulkę i rozwałkowujemy na cienki placek o średnicy około 15 cm. Przykrywamy ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia na około 15 min.

Blachę lub kamień do pizzy, na której będziemy piekli chlebki, wstawiamy do piekarnika, ponieważ musi być gorąca i nagzewamy do 240 – 260°C, grzałki góra i dół (czym wyższa temperatura tym lepiej). Gdy piekarnik i blacha lub kamień do pizzy nagrzej się do pożądanej temperatury placki ciasta wraz papierami do pieczenia przekładamy szybko do blachę i pieczemy około 5-6 min do ładnego zarumienienia. Żeby chlebek urosł i zrobiła się tzn. kieszonka, piekarnik musi być bardzo gorący. Może się tak zdarzyć, że temperatura blisko drzwiczek jest niższa i w tym miejscu chlebek może nie urosnąć. Dlatego proponuję wyłożyć na blachę 2 lub 3 placki i układać z dala od drzwiczek. Studzimy na kratce. Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>