



Les papilles d' **Udibri**



PAIN PITA A LA FARINE SEMI COMPLETE



Temps de préparation
20 min



Temps de cuisson
5 min



Portions
4 personnes



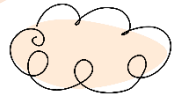
Difficulté
Facile



Type de plat
Accompagnement



Type de recette
Pain/ Boulangerie



Ingrédients

- 250g de farine T80
- 175ml d'eau
- 10g huile olive
- 1,5 cac levure boulangère
- 1/2 cac sel
- 1/2 cac sucre



Instructions

- Dans un récipient, mélanger l'huile, l'eau tiède, la levure, 100g de farine, et le sucre. Laisser reposer ce mélange pendant 20 minutes.
- Après ce repos, rajouter le reste de la farine et le sel au mélange précédent puis pétrir 5 min. Former une boule.
- Laisser reposer à couvert cette boule pendant une heure.
- La pâte a doublé de volume, séparer la en 4 boules de poids égal (env 100g).
- Laisser poser ces boules à couvert pendant 30 minutes.
- Préchauffer le four à 250C.
- Abaisser les boules en cercles.
- Enfourner les par deux sur la plaque et laisser cuire à 250C pendant 4 à 5 min jusqu'à ce que les pains gonflent et dorés (à surveiller !).
- Les envelopper dans un torchon à la sortie du four.
- A vos papilles !

