

Pita bread



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **7 g** suvog kvasca
- **220 ml** tople vode (32-38 stepeni celzijusa)
- **220 g** brašna
- **1,5 kašika** maslinovog ulja
- **1,3/4 kašice** soli
- **385 g** brašna (ili više po potrebi)
- **1 kašica** maslinovog ulja

Priprema

Staviti suvi kvasac, toplu vodu, i 220 g brašna u ciniju od miksera. Mutiti 15-20 minuta dok se ne dobije labavo, sunerasto testo. Ako se uocavaju baloncici, to je dobar znak da je kvasac krenuo da radi.

U smesu dodati maslinovo ulje, dodati još 385 g brašna i mucenje nastaviti sa nastavkom za testa. Mutiti na najmanjoj brzini, dok testo ne bude mekano, po malo lepljivo. Ako vam se testo lepi za zidove posude dodati još 50 g brašna.

Mutiti još 5-6 minuta.

Testo izvaditi na radnu površinu i formirati ga u loptu. Namazati unutrašnjost posude s maslinovim uljem. Testo

okretati u posudi dok ne bude celo prekriveno tankim slojem ulja. Posudu prekriti alu-folijom. Ostaviti na toplom da se udvostruci, oko 2 h.

Izvaditi testo iz posude i staviti na brašnjastu radnu površinu. Polako ga stisnuti u ravan oblik (pravougaonika) oko 2 cm debelo. Nožem iseci na 8 prilično jednakih delova.

Od svakog dela formirati lptice tako što cemo povlaciti testo sa strane i spajati krajeve ispod dna loptice, (ako vam ovo zvuči komplikovano, možete jednostavno samo praviti kugluce).

Loptice pokriti providnom folijom koju smo prethodno namazali sa malo maslinovog ulja. Loptice ostaviti pokrivene oko 30 minuta da malo narastu.

Kada su loptice malo narasle, uzeti jednu lopticu, staviti je na brašnom posutu površinu, po loptici posuti malo brašna. Razvuci oklagijom na veličinu oko 1 cm. Ostaviti da stoji još 5 minuta. Postupak ponoviti i sa ostatkom loptica.

Tiganj premazati sa malo maslinovog ulja i staviti na srednje jaku vatru. Staviti testo u tiganj i grejati dok testo ne pocne da raste, oko 3 minuta. Okrenuti testo i grejati drugu stranu još oko 2 minuta. Okrenuti na originalnu stranu i grejati još 30 sekundi. Kada se hleb ohladi rukom ga polako otvoriti da bi se dobili džepici.

Poželjno je da testo ima što više baloncica tokom zagrevanja, jer time ce imati i vece džepice, koji su pogodni za punjenje.

Savet

Pite možete puniti sa raznim vrstom namaza. Tradiciobalno se pune sa humusom, zelenom salatom, paradajzom i gyro mesom. Probajte, odline su :) p.s. i još jedan savet, ako nemate stojei mikser ili nastavak za testo, možete testo mesiti i runo, isti je postupak. Prijatno :)