

Pita bread



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tijesto:

- **160** gpšeniceog brašna
- **40** gintegralnog brašna
- **12** gmljevenog lana
- **1/4 kašičice** soli
- **2** ginstant kvasca
- **140** gvode
- **1 kašičica** heljdinog brašna

Priprema

Sjediniti brašno, mljeveni lan, so, kvasac i vodu. Zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno oko 40 minuta. Podijeliti na 3 ili 4 loptice. Svaku razvaljati na pobrašnjennoj radnoj plohi. Staviti u pleh, obložen papirom.

Ostaviti još 20-tak minuta. Peci u pecnici zagrijanoj na 220 C.

Savet