

PAIN PITA

FACILE

Pour **10** pains

30 min de préparation

2 h 30 de repos

5 min de cuisson

Coût €

500 g de farine type 65

• 1 ½ cuil. à café de levure de boulanger déshydratée • 1 ½ cuil. à café de sucre

• 1 ½ cuil. à café de sel

Matériel

Robot pâtissier (facultatif)

1 Dans un récipient, mélangez la farine et le sel. Dans un autre bol, diluez la levure et le sucre dans 30 cl d'eau tiède. Creusez un puits dans la farine puis versez-y le liquide. Commencez à mélanger au centre en ramenant progressivement la farine. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2 Formez une boule avec cette pâte et déposez-la dans un large saladier préalablement fariné. Recouvrez d'un torchon et laissez lever 2 h, dans un endroit tempéré à l'abri des courants d'air. Une fois que la pâte a doublé de volume, divisez-la en 10 boules. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez lever 30 min.

3 Préchauffez le four à 250 °C (th. 8-9). Farinez le plan de travail et étalez les boules de pâte sur une épaisseur d'environ 2 mm. Enfouez 5 min sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.