

Pitas

Il y a quelques temps j'ai fait du poulet rôti au sumac, au zaatar et au citron (Cookbook de Ottolenghi) et les auteurs recommandaient de manger ce plat avec des pitas. Je n'ai fait les pitas que le lendemain et nous avons mangés les restes du poulet en sandwiches. Nous nous sommes régalés. Pour celles et ceux qui n'ont pas ce livre, je vous donnerai la recette très prochainement.

Pour la recette des pitas, je me suis servie chez Valérie [C'est ma fournée !](#) et j'ai adapté la recette au Thermomix.



Ingrédients:

500 g de farine T 45

300 g d'eau

10 g de levure sèche ou 15 g de levure fraîche de boulanger

10 g d'huile d'olive

8 g de sel

1 g de levure chimique

Préparation:

1- Dans le bol du Thermomix, mettre l'eau et la levure de boulanger et chauffer 2 min/37°C/Vit 2.



2- Ajouter la farine, l'huile d'olive, le sel et la levure chimique. Pétrir 8 min.



3- Laisser reposer dans le bol du Thermomix. La pâte doit doubler de volume.



4- Dégazer la pâte et la peser. La diviser en 9 pâtons. Les bouler et les poser sur un plat de travail très fariné. Laisser les pâtons reposer 30 min.



5- Au bout de 15 min du temps de repos, préchauffer le four à 230°C chaleur statique en laissant une plaque en métal à l'intérieur du four. Les pitas cuiront sur cette plaque.

6- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler les boules de pâte 3 par 3. Les pitas

doivent avoir une épaisseur de 3 ou 4 mm. Avec une spatule, disposer les pitas sur la plaque chaude et les cuire 6 à 7 min.



7- Laisser les pitas refroidir sur une grille.

Les déguster selon vos envies: en sandwiches, avec du houmous...





cestmeilleurfaitmaison.fr