Orkiszowe chlebki pita

definicjasmaku

Polecane na: **pieczywo**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- maką orkiszowa jasna - 2 szklanka
- mąka orkiszowa pełnoziarnista - 1 szklanka
- letnia woda - 1 szklanka
- drożdże instant - 2 + 1/2 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Któż nie lubi pity nafaszerowanej dobrze przyprawionym mięsem, warzywami i sosem, dużą ilością sosu :) Kupić gotową pitę i ja nafaszerować to żadna sztuka. A poza tym nie oszukujmy się, te gotowe pity w smaku nie są najlepsze... Dlatego polecam przygotować pity samemu, wtedy po prostu wiemy co jemy. Swoje chlebki pita przygotowałam z mąki orkiszowej w proporcjach 2:1 jasnej i pełnoziarnistej. W związku z czym są zdrowsze od tych kupnych ale przede wszystkim są dużo smaczniejsze :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: W dużej misce mieszamy obie mąki, sól oraz drożdże. Wlewamy letnią wodę i zagniatamy elaastyczne ciasto. Ciasto musi być gładkie i bez problemu odchodzić od ręki.

KROK 2: Gotowe ciasto oprószamy mąką, przykrywamy ściereczką i i odstawiamy na 1h do podwojenia objętości.

KROK 3: Po tym czasie dzielimy ciasto na 8-10 równych części. Każdą kulę spłaszczamy i formujemy z nich placuszki o grubości ok 1 cm. Układamy na blaszcze i odstawiamy na 30 minut aby urosły

KROK 4: Nagrzewamy piekarnik do 220-250 stopni. Bardzo ważne jest aby również nagrzać blachę,

na której będziemy piec chlebki (!).

KROK 5: Gdy blacha i piekarnik będą rozgrzane, wyjmyjemy szybko blache i układamy na niej placuszki (piekłam po 4 sztuki na jednej blaszce). Pieczemy ok 10-12 min, aż zamienią się w nadmuchane poduszkowce i delikatnie zarumienią :)