

Pan de pita



Este es un pan para hacer bocadillos que se utiliza en muchos países con distintos nombres, como el kebab con un toque casero, que se puede acompañar con la salsa de yogurt y ajo y la salsa de tomate.



Dedicación : 10 minutos
30 minutos de reposo

Cocción : 5 minutos

Cantidad : para 6 panes de pita

Ingredientes :

- 400 g de harina de repostería de fuerza (harina panificable o harina 000)
- 6 grs de levadura seca de panadería
- 300 ml de agua templada
- 1 cucharada aceite de oliva
- Una pizca de azúcar
- 10 g de sal

- 1** Comenzamos diluyendo la **levadura** en **200 ml de agua** (un vaso). Mientras, en un bol mezclamos la **harina**, la **sal** y un chorro de **aceite**. Vamos incorporando la levadura poco a poco removiendo cada vez con ayuda de una cuchara.
- 2** Amasamos con la cuchara hasta que no quede harina suelta en el bol y a continuación preparamos la superficie de trabajo en la que amasaremos con las manos. Para ello humedecemos la superficie y las manos con **aceite**, volcamos la masa y **amasamos presionando con la palma de la mano hacia abajo y hacia afuera, recogemos la masa** y volvemos a presionar y estirar. Haremos esto unos **6-8 minutos** hasta que la mesa quede lisa.
- 3** Cuando la tenemos amasada **hacemos una bola** y la colocamos de nuevo en el bol. **Tapamos** con un film plástico o un paño y dejamos que **repose** en una zona cálida durante unos **20-30 minutos**. Podemos aprovechar el tiempo de espera para preparar los ingredientes con los que vamos a rellenar nuestros panes de pita.
- 4** Tras el reposo ponemos a **precalentar el horno** al máximo, **unos 250º C** y repartimos la masa **en pequeñas bolas** que aplastaremos con la mano o con el rodillo dejándolas con un espesor de medio centímetro aproximadamente. Colocamos papel de hornear sobre una bandeja y colocamos los discos en ella. Horneamos a **250º C durante unos 5 minutos**, dejamos que se inflen y retiramos en cuanto cojan color.

Una vez hechas las pitas dejamos que se tiempen, las abrimos y rellenamos con la ayuda de unas pinzas. Comenzamos echando la lechuga, la carne, la salsa de tomate y la de yogurt. Ponemos las dos salsas en la mesa y las vamos añadiendo a medida que comemos.