Pains Pita

Pour 8 pains : 500g de farine type 55 – 2 sachets de levure déshydratée ou 25g de levure de boulanger fraîche délayée dans 2CS d'eau tiède – 30cl d'eau tiède – 10g de sel – 5g de sucre – 2CS d'huile d'olive (~20g)

Déposez la farine, le sel, le sucre la levure désydratée (si c'est ce que vous utilisez) et mélangee le tout.
Ajoutez la levure dissoute (idem) puis l'eau en mélangeant bien au fur et à mesure puis ajouter l'huile.
Pétrir 4 minutes à vitesse moyenne ou à la main jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse.

Rassemblez la pâte en une boule dans un saladier et couvrir d'un linge. Laisser gonfler à température ambiante (>20°C) pendant 1h30 à 2h, le temps que la pâte double de volume.

Séparez ensuite la pâte en 8 boules et disposez ces pâtons sur une plaque farinée et laisser gonfler à nouveau 30 minutes.

Aplatir les pâtons en galettes d'environs 15cm de diamètre et 5mm d'épaisseur (il est important de ne pas les faire trop fines sinon le gonflement ne se fera pas correctement). Puis laissez reposer ainsi étalé pendant 10 minutes avant d'enfourner le premier.

Faites-les cuire à 240° (vous aurez probablement à effectuer plusieurs fournées en fonction du nombre de pains que vous pourrez placer sur la plaque).

Retirez du four lorsque cela commence à roussir (environ 6 minutes).

Brossez la farine restante lorsque le pain a refroidi.