




Pain pita maison

Ingrédients (pour 6 pains)

- 450g de farine 
- 240 ML d'eau tiède
- 1 càc de levure sèche
- 1 càc de sel
- 1 càc de sucre 
- 2 càs d'huile d'olive 

Préparation

1. Dans un saladier, ajouter la farine et faire un puit pour y verser la levure, le sucre, l'eau, l'huile et le sel.
2. Mélanger les ingrédients puis pétrir la pâte pendant au moins 10 minutes.
3. Remettre la pâte dans le saladier puis couvrir d'un torchon humide et laisser lever la pâte 1 à 2h à température ambiante.
4. Dégazer la pâte avec la paume de votre main et pétrir une seconde fois.
5. Après avoir divisé la pâte en 6, mettre de la farine sur le plan de travail puis aplatir la pâte avec un rouleau.
6. Laissez reposer 30 minutes
7. Pour la cuisson : soit à la poêle à feu moyen, soit au four à 180°C (enfourné environ 5 minutes)

