



## PA DE PITA

🕒 100 min

👤 4

*Dificultat baixa*

**250g de farina de blat**  
**140ml d'aigua**  
**1 cullerada d'oli d'oli-**  
**va La Fortunata**  
**15g de llevadura**  
**fresca**  
**1 cullerada petita de**  
**sal**  
**1 cullerada petita de**  
**succe**

1. Escalfem el forn a 240º, a la màxima temperatura.
2. Fonem la llevadura a dins l'aigua teba, i quan estigui ben disolta afegim tots els ingredients que falten. Ho barrejam i amassam bé durant uns 10 minuts. Llavors formam una bola i ho deixam reposar durant 30 minuts a dins d'un bol tapat amb un drap.
3. Quan hagi passat la mitja hora formam boles de 50g amb la massa i les estiram formant cercles de 12 cm de diàmetre. Els posam en una safata per a forn i ho posam al forn només 4 minuts.
4. Quan hagin passat 4 minuts traiem el pa i el deixam refredar dins la safata mateixa del forn, tapat amb un drap. Quan estiguin freds les podem tallar i emplenar o fer triangles per acompanyar l'humus.

**TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA**