



PAN DE PITA

⌚ 100 min

👤 4

Dificultad baja

250 g. de harina de trigo
140 ml de agua
1 cda de aceite de oliva virgen La Fortunata.
15 g de levadura seca de panadería
1 cda de sal
1 cda de azucar

- 1.** Precaliente el horno a 240°. En un bol pon todos los ingredientes y amasa bien durante 10 minutos hasta obtener una masa homogénea.
- 2.** Forma una bola con la masa y déjala reposar durante 30 minutos en un bol tapado con un paño.
- 3.** Después de este tiempo divide la masa en porciones de 50 g aproximadamente y estíralos ayudándote de un rodillo para obtener círculos de unos 12 cm de diámetro.
- 4.** Los ponemos en una bandeja de horno y los cocinamos durante unos 4 minutos. Cuando esté dorado dale la vuelta y hornea por el otro lado. Déjalos enfriar tapados con un paño.
- 5.** Una vez listos puedes abrirlos al medio o hacer triángulos para acompañar el hummus.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA