# Pita

**PIECZYWO W KSZTAŁCIE PŁASKIEGO, OKRĄGŁEGO PLACKA**

## Wprowadzenie

To pieczywo w kształcie płaskich, okrągłych placków, które wywodzi się z Bliskiego Wschodu. Stanowi jedno z najstarszych i najbardziej podstawowych wypieków. Pitą nie tylko można było się posilić, mogła ona stanowić rodzaj naczynia, w którym podawano jedzenie lub narzędzia służącego do nabierania pokarmu. Powstaje na zakwasie lub drożdżach, pieczone jest tak, aby uzyskać pustą przestrzeń w środku, rodzaj “kieszonki”. Pita stanowi bazę kultowych izraelskich kanapek sabih i jest nieodzownym dodatkiem do hummusu. Nasza propozycja to prosty placek do zrobienia bez piekarnika, zarówno w domowych warunkach, jak i w plenerze na ognisku.

## SKŁADNIKI (OK. 8 SZTUK)

- 400 g letniej wody
- 12 g drożdży
- ½ łyżki miodu
- 650 g mąki pszennej chlebowej typ 750
- 5 g soli
- 3 łyżki oliwy z oliwek + kilka łyżek do posmarowania placków

## Sposób przygotowania

- **Krok 1**
  Przygotuj patelnię do grillowania.
- **Krok 2**
  W letniej wodzie rozpuść drożdże i miód, odstaw na 5 min.
- **Krok 3**
  Do miski przesiej mąkę, dodaj sól i wodę z drożdżami, następnie olej. Wyrabiaj ciasto około 5 – 6 min. Przykryj ściereczką i odstaw na 1,5 godz. do wyrośnięcia.
- **Krok 4**
  Podziel ciasto na 8 – 10 kawałków, w zależności od tego, jak duże chcesz zrobić pity. Uformuj kulki i rozwałkuj je na owalne placki. Przykryj ściereczką i zostaw na blacie na 5 min.
- **Krok 5**
  Rozgrzej patelnię grillową. Pierwszy placek posmaruj z obu stron cienką warstwą oliwy.
- **Krok 6**
  Na gorącą patelnię wrzuć placek. Gdy się zarumieni, obróć go na drugą stronę i zgrilluj w ten sam sposób.

**Smacznego!**