

Pan de Pita

Preparación

- Echamos la harina, la levadura y el agua al bowl del amasado todo a la vez. - Amasamos a velocidad lenta. Cuando veamos que la masa tiene textura echamos la sal. - Aumentamos la velocidad del amasado hasta que veamos que la masa tiene consistencia que deseamos. - Cuando la masa empiece a desprenderse del bowl estará punto. - Amasamos brevemente y llevamos la masa al primer reposo (Reposo en bloque) 20 minutos tapada con un paño. - Pasados los 20 minutos de reposo, cortamos la masa en piezas de 50 gramos. - Prebolemos las piezas poniendo la masa dentro de sí misma formando una bola. - Colocamos las bolas en una bandeja de horno con papel de horno bien enharinando. - Ponemos a fermentar las piezas en el horno una hora en el horno a 30 grados. - Estiremos el pan de pita con harina de kamut o sémola de trigo duro y un rodillo para darle la forma del pan de pita (como una base de pizza). - Haremos diferentes grosores según el pan que queramos. - Cocemos la masa en el horno a 300 grados (siempre la máxima temperatura) Podemos abrir la puerta del horno para quitar humedad. - El tiempo en el horno dependerá del tipo de pan y del grosor que queramos darle. - Sacaremos el pan del horno y lo colocaremos en un trapo para que no se seque.

Ingredientes

500gr Harina panificable (200w)

300gr Agua

9gr Sal

5gr Levadura

Utensilios

Bowl grande

Jara de agua

Espátula

Robot de amasado

Bandeja de horno

Horno

Rodillo

Paño de cocina

Instructor destacado



Jordi Morera Ransanz

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD