

Chlebek pita



SEBAWKUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	4 szklanki
drożdże	2/3 opakowania
sól	
cukier	2 łyżki
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić w letniej wodzie z cukrem (ok. pół szklanki wody) i odstawić na trochę. Mąkę przesiać do miski, dodać sól i drożdże i zagnieść ciasto (powinno mieć konsystencję ciasta na pierogi). Posmarować olejem. Gdy ciasto 'dojdzie' i trochę napęcznieje podzielić na części i wyrobić chlebki. Piec ok. 15 minut w piekarniku nagrzanym na 250 stopni. Można podawać na przykład z sosem czosnkowym.