Chleb pitta

DANUTA16

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
mleko	1/2 szklanki
oliwa	6 łyżki
cukier	2 1/2 łyżki
sól	2 łyżeczka
drożdże	4 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować zaczyn - drożdże zmieszać z cukrem, mlekiem i 2 łyżkami mąki i odstawić na 30 min. w ciepłe miejsce. Zaczyn jest gotowy kiedy zaczyna chodzić i przynajmniej jest go 2 razy więcej. Do miski wsypać mąkę i zaczyn oraz oliwę i sól. Dokładnie wyrabiać dodając po troszeczku wody aby ciasto było elastyczne, miękkie i niezbyt zwarte. Ciasto jest gotowe kiedy nabierze połysku i jest gładkie. Pozostawić (w ciepłym miejscu) do wyrośnięcia w przykrytej i natłuszczonej misce (inaczej się zaczyna przyklejać) na 1.5 - 2 h. Nagrzać piekarnik do ok. 220°C - 230°C. Ciasto rozwałkować na 20 - 24 małe placuszki (ok. 0.5 - 1 cm grubości - nie mogą być za cienkie bo się zrobią suchary) Ułożyć na 30 min. do wyrośnięcia. Na nagrzaną blachę posmarowaną oliwą układać chlebki, a wierzch przesmarować kurzym białkiem lub wodą. Piec ok 5 min. Trzeba bardzo pilnować bo łatwo je spalić!