



4 pers.



45 min



25 min

PAIN PITAS

Ingrédients



420 g de farine



2 c. à café de sel



1 sachet de levure chimique



200 g d'eau

Préparation



1

Mélanger la farine et la levure chimique. Ajouter l'eau et le sel puis pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Si nécessaire, ajouter un peu d'eau ou de farine.



2

Recouvrir d'un linge et laisser reposer 30 minutes.



3

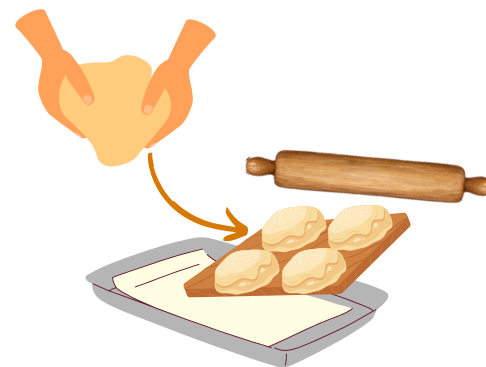


Préchauffer le four à 200° C.

4

Pétrir légèrement la pâte puis la diviser en quatre.

Étaler les pâtons puis les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.



5

Disposer un bol d'eau dans le four et placer la plaque à pains à quelques centimètres au-dessus du bol dans le four.

