

# Pain pita maison (5 ingrédients)

- La meilleure recette facile de pain pita maison (5 ingrédients)!



PRÉPARATION  
3H

CUISSON  
30 MIN

TEMPS TOTAL  
3H30

PORTIONS  
8

## Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) d'eau chaude
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à thé et 1/4 (1 paquet) de levure sèche active
- 3 tasses (750 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à thé et 3/4 de sel

## Préparation :

1. Ajouter l'eau, le sucre et la levure dans le bol de votre mélangeur électrique. Mélanger. Ajouter une tasse de farine. Bien mélanger et laisser reposer pendant 15 minutes. Le mélange devrait mousser et faire des bulles, c'est la levure qui agit.
2. Ajouter l'huile d'olive, le sel et 1 tasse et demie de farine. Mélanger à basse vitesse avec le crochet à pâte jusqu'à ce que ça soit lisse et que ça ne colle plus. Si ça colle encore, ajouter 1/4 de tasse à la fois jusqu'à ce que ça ne colle plus.
3. Pétrir à basse vitesse pendant 5 à 6 minutes.
4. Retirer du bol et déposer sur une surface farinée. Former une boule.
5. Bien huiler un gros bol et ajouter la boule à l'intérieur. Couvrir et placer dans un endroit chaud pendant au moins 2 heures (jusqu'à ce que la boule ait doublé de grosseur).
6. Couper la boule en 8. Former une petite boule avec chacun des morceaux.
7. Étendez les boules sur une surface de travail légèrement farinée, couvrir d'une pellicule de plastique et laissez reposer pendant 30 minutes.

8. Rouler en pita de 1/4 de pouce d'épaisseur. Laissez reposer pendant 10 à 30 minutes ou plus. Le plus longtemps est le mieux.
9. Ajoutez de l'huile dans une casserole et faites chauffer à feu moyen élevé.
10. Cuire pendant 3 minutes d'un côté, et 2 minutes de l'autre.
11. Manger immédiatement ou conserver dans un contenant hermétique à la température de la pièce pour 5 à 7 jours.

“ *Aujourd'hui, je vous propose une recette pour faire vos propres pains pitas maison.... Ça nécessite que CINQ petits ingrédients que vous avez à la maison!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)