Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Пита

31 июля 2014 13:30 · https://open-cook.ru/recipes/pita



Выходя гулять в город каждые выходные, мы нуждаемся в перекусе. Общепит – штука ненадежная и местами опасная, а мы, бывает, забираемся в такие уголки Питера, что кафе или ресторан еще нужно поискать. К тому же, в хорошую погоду не хочется тратить время на заказ и ожидание еды. Поэтому мы стараемся взять что-нибудь с собой, а с недавнего времени мы подсели на ПИТУ. Оказалось, что это очень крутая лепешка. Просто готовится, вкусная, полая внутри, из-за чего в нее можно положить все, что угодно. Очень удобная для путешествия, прогулки или пикника вещь! Прекрасно храниться 3-4 дня.

На 8 штук:

- 1 стакан теплой воды (должна быть как температура тела)
- 2,5 стакана муки
- 1 ч.л. соли
- 1 ч.л. сахара
- 2 ст.л. оливкового масла
- 0,5 пачки сухих дрожжей.

Муку смешать с дрожжами.



В теплой воде растворить соль и сахар.
Добавить жидкость в муку с дрожжами, замесить тесто, оно получится очень нежным и мягким.



Добавить масло в тесто и снова вымесить его, чтобы получилось гладкое тесто.



Поставить его в теплое место, чтобы подошло. Важно, чтобы не было сквозняка.



Оно увеличится в объеме в 2-2,5 раза.



А теперь нужно как следует разогреть духовку, лучше вместе с противнем, чтобы он был горячий, до максимума. Лучше, если будет 250-270 градусов, но у меня только 230. Тесто разделить на 8 частей.



Каждую раскатать в лепешку, толщиной 5-7 мм, в диаметре около 15 см.



Теперь вынимаем противень (осторожно, он горячий), раскладываем на нем лепешки, чтобы между ними было пространство и отправляем в духовку минут на 5, этого достаточно, чтобы они раздулись (противень должен быть сухим, можно и пергаментной бумагой застелить). Но зарумянивать не нужно, а то они будут слишком сухими и жесткими



Честно скажу, часть лепешек у меня не раздулась, но была полой внутри, так что я не переживала по этому поводу. И вы не переживайте, если у вас какие-то лепешки не поднимутся.



Начинить их можно чем угодно, подавать тоже можно как теплыми, так и холодными.



Приятного аппетита!

Рецепт я брала ТУТ

Комментарии: 7

Валентина # 15:31 5.03.2015

Добрей день! Приготовила питту по вашему рецепту, очень вкусно и легко в приготовлении. Спасибо

Ольга Тимченко # 17:59 8.11.2016

Добрый день! Подскажите, а 0,5 пачки дрожжей это сколько в граммах? Пачки то разные. Спасибо)))

> **Анна Нечаева** # 19:50 2.05.2017
>
> Добрый! Я использую пачки, в которых по 11 гр дрожжей



Ольга Тимченко # 17:31 14.11.2016

Здравствуйте, Аня. Подскажите, пекла питу, ни одна лепешка не поднялась(((и внутри не пустая(((что могло пойти не так? Дрожжи взяла, которые в первоисточнике рецепта указывались, и тесто хорошо поднялось.

> 
>
> **Анна Нечаева** # 18:57 14.11.2016
>
> Здравствуйте!
> "Секрет получения пустого кармашка внутри питы заключается в особом способе выпечки.
>
> Лепешки надо выкладывать на очень горячую поверхность и выпекать при очень высокой температуре. При этом образующийся в тесте водяной пар скапливается внутри лепешки и, отделяя слои теста друг от друга, «надувает» пузырь. Так появляется кармашек, который потом можно открыть, надрезав край питы острым ножом."
>
> Если пита не поднимается и нет кармашка, то скорее всего, температура в духовке недостаточна или противень успел остыть, пока вы на него выкладывали лепешки.



Ольга Тимченко # 19:12 25.11.2016

Пекла ещё раз, учитывая все рекомендации, но увы(((результат тот же(((. Духовку прогревала на максимуме больше часа, противень вообще не доставала (слегка выдвинула и выложила лепешки). Даже часть тонко раскатала, часть потолще, ни одна лепешка не поднялась. Что-то делаю видимо не так, но не пойму что именно.

> 
>
> **Анна Нечаева** # 19:48 2.05.2017
>
> Очень печально((Я тоже никак не пойму что не так.
