Pan Pitta

Ingredientes

- 325 g. de HARINA CAPRI.
- 20 g. de levadura prensada.
- 3/4 taza de agua al clima.
- 1/2 cdita de azúcar.
- Sal al gusto.

Preparación

- Para comenzar, disuelve la levadura en la taza de agua con el azúcar y una cucharadita de sal.
- Sobre un mesón haz un montoncito con nuestra HARINA CAPRI, abre un agujero en el centro y agrega la mezcla del paso anterior añadiendo un poco más de agua templada.
- Trabaja la masa hasta que quede una mezcla homogenea., Procura tener las manos siempre embadurnadas de harina para que no se pegue.
- Haz una bola con la masa y realiza un corte superior sobre la misma. Envuelve en un paño limpio y deja reposar alrededor de 1 hora o hasta que doble su volumen.
- Encender el horno a 200°C diez minutos antes de hornear el pan.
- Mientras el horno se calienta, vuelve a amasar con energía la masa y dividela en bolas más pequeñas. Luego estira estas bolas hasta hacer unas tortillas de unos 30 cm. de diámetro y ubícalas en la bandeja del horno previamente engrasada y enharinada.
- Hornea tus panes por 10 a 12 minutos.
- Luego de cumplido este tiempo, saca tus panes del horno preferiblemente cuando todavía estén calientes y consérvalos entre paños limpios.