

# Pan Pita-Griego



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 2min

Tiempo total: 27min , Número de porciones: 8

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pan-pita-griego>

## Preparación

Mezclar el agua y la levadura juntos en el bol de una batidora de pie y dejar que repose durante unos cinco minutos hasta que la levadura se disuelva. Añadir 2-1/2 tazas de la harina (salvando la última media taza para amasar), la sal y el aceite de oliva. Si se utiliza una batidora amasar a velocidad media durante 8 minutos, añadiendo más harina hasta obtener una masa suave. Si usa las manos espolvorear el resto de harina sobre su superficie de trabajo limpia y amasar durante unos 5-7 minutos, hasta que la masa esté suave y elástica. Agregar más harina según sea necesario para evitar que la masa se pegue a las manos ni a la superficie de trabajo, pero trate de ser ahorrador. Es mejor usar muy poca harina que demasiado. Si se cansa, parar y dejar reposar la masa durante unos minutos antes de terminar de amasar. Limpie el recipiente que usó para preparar la masa y untarlo con un poco de aceite. Colocar la masa en él y gírela hasta cubrir el bollo con aceite. Tapar con un paño de cocina limpio o papel plástico y dejar que la masa suba hasta que se doble en volumen, aproximadamente 1 hora. En este punto, se puede refrigerar la masa hasta que se

## Ingredientes

- 1 taza/s Agua caliente (pero no hirviendo)
- 2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 2-1/2-3 taza/s Harina
- 2 cucharadita/s Sal
- 1 cucharada/s Aceite de oliva

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Desayuno, Masas, Pan y otros panificados para la casa

necesite. También puede hornear una o dos pitas a la vez, guardando el resto de la masa en el refrigerador. La masa se puede mantener refrigerada por alrededor de una semana. Desinflar la masa suavemente sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Divida la masa en 8 partes iguales y aplanar suavemente cada pieza con un palo grueso. Espolvorear con un poco más de harina si empiezan a pegarse. Repita con las otras piezas de la masa. Calentar una sartén de hierro fundido a fuego medio-alto (si quieres puede ser una sartén caliente). Rocíe un poco de aceite en la sartén y limpie el exceso. Disponga el pan pita sobre la fuente y cocinar durante 30 segundos, hasta que vea se comienzan a formar burbujas. Voltear y cocinar por 1-2 minutos en el otro lado, hasta que grandes manchas tostados aparecen en la parte inferior. Voltear de nuevo y cocine por otros 1-2 minutos para dorar por el otro lado. La pita debe comenzar a hincharse durante este tiempo, y si sólo se forman pequeñas bolsas, intente presionar la superficie de la pita suavemente con una toalla limpia. Mantenga las pitas cocidas cubiertas con un paño de cocina limpio mientras cocina las restantes. Estos panes se aprecian mejor cuando son frescos, pero se pueden mantener en una bolsa ziplock por unos días o en el congelador.

