

PAN de PITA

*Apta para TM31 y TM5.
Adaptar velocidades y cantidades para TM21*

Ingredientes:

- 250 grs de agua
- 30 grs Aceite Oliva VE
- 15 gr azúcar
- 1 pastilla de levadura fresca de panadería
- 450 grs de harina de fuerza
- 10 grs de sal



Preparación:

1. Poner en el vaso el **aceite**, el **azucar** y la **levadura**. Programar: **1 min – 37 ° - v.2**
2. Añadir la **harina** y la **sal**. Programar: **20 seg – V.6** para mezclar bien
3. Amasar programando **3 min – v.espiga** (vaso cerrado)
4. Sacar la masa del vaso sobre un papel de horno, bolear y dejar reposar unos 30 min. Taparla con el propio papel de horno y un paño de cocina encima.
PRECALENTAR EL HORNO A 240º
5. Hacer bolas de unos 50 gramos y extenderlas con el rodillo formando tortitas de unos 12-14 cms de diámetro. Debe quedar la masa muy fina.
6. Colocar las tortitas en la bandeja del horno (sobre papel de hornear) y hornearlas con el horno BIEN CALIENTE durante 5 minutos
7. Nada más sacar la bandeja del horno cubrir con un paño húmedo.

Trucos/ Comentarios:

- El pan de pita debe quedar hueco por dentro por lo cual ES MUY IMPORTANTE que el horno esté bien caliente, no dejar que se doren y una vez las sacamos del horno cubrir inmediatamente con un paño húmedo.
- Congelan de maravilla y a la hora de comerlas dejar descongelar sobre la encimera unos minutos, pasar por la tostadora y abrir para rellenar.

Manoli Baena

670 903 982

Montse López

699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>

thermomix