

Pita chléb

Cuisine: Greek

Food category: Pastry



Author: Ondrej Vlcek

Company: Retigo



Program steps

Preheating: 50 °C

1	Combination	25 %	Termination by time	00:20 hh:mm	35 °C	40 %	
2	Hot air	100 %	Termination by time	00:03 hh:mm	240 °C	70 %	

Ingredients - number of portions - 8

Name	Value	Unit
plain wheat flour	260	g
dried baker's yeast	5	g
water	170	g
Salt	5	g
4 tble spoons Olive Oil	20	g

Nutrition and allergens

Allergens: 1

Minerals:

Vitamins:

Nutritional value of one portion	Value
Energy	117.8 kJ
Carbohydrate	23.8 g
Fat	0.7 g
Protein	3.9 g
Water	0 g

Recommended accessories



Vision Grill Diagonal



Vision Pizza Stone



Vision Bake

Directions

Nejprve smícháme mouku, droždí a sůl.

Přidáme vodu a olej a krátce prohněteme.

Těsto necháme kynout v konvektomatu asi 20 minut.

Těsto rozdělíme na 6 kousků, zlehka prohněteme na kuličky. Nepřepracujeme to.

Necháme asi 20-30 minut odpočívat pod mokrým hadříkem.

Každou kuličku jemně rozválíme na průměr asi 15 cm.

Každou kuličku bychom měli válet maximálně 4krát, aby bychom dosáhli duté placky.

Pečeme na daný program asi 3 minuty.