

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:

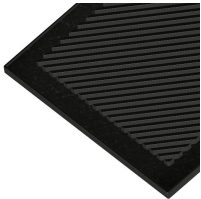
Vitamins:

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


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, abychom dosáhli duté placky.
Pečeme na daný program asi 3 minuty.

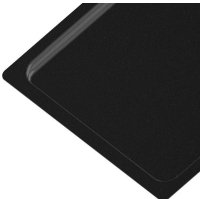
Recommended accessories



Vision Grill Diagonal



Vision Pizza Stone



Vision Bake