

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: Sodium: 38758 mg

Vitamins:

| Nutritional value of one portion | Value |
|----------------------------------|----------|
| Energy | 139.9 kJ |
| Carbohydrate | 23.8 g |
| Fat | 3.2 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.

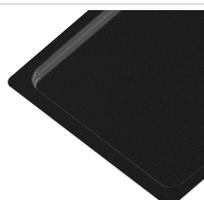
Recommended accessories



Vision Grill Diagonal



Vision Pizza Stone



Vision Bake