

# 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 odpočívát 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.

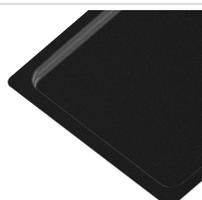
## Recommended accessories



Vision Grill Diagonal



Vision Pizza Stone



Vision Bake