

Pains pita



Quand mon frère est venu l'autre fois, je lui avais préparé plein de choses, comme la [tarte au citron meringuée Vegan](#), les [falafels au four](#) ou encore ces pains pita pour accompagner ces derniers. Des petits pains parfaits à garnir comme on le souhaite, très simple à réaliser et plutôt rapide, il faut l'avouer ;). Pour un pique-nique (improviser) ils sont l'idéal et changent de la baguette traditionnelle ! ;)

Pour environ 6 pains

Ingrédients:

250g de farine

10g de levure de boulanger fraîche

10g de sucre

1 pincée de sel

Préparation:

Versez 12,5cl d'eau tiède dans un bol et émiettez-y la levure. Couvrez le bol et laissez reposer, à température ambiante, sur le plan de travail 10min.

Dans le bol d'un robot, mélangez la farine, le sucre et le sel. Creusez un puits et versez-y la levure délayée. Pétrissez la pâte, jusqu'à ce qu'elle devienne souple, élastique et qu'elle se détache des parois du bol.

Déposez la pâte dans un saladier et filmez ce dernier. Laissez lever dans un endroit tiède pendant 1H30.

Préchauffez le four à 240°C.

Lorsque la pâte a doublé de volume, dégazez-la et déposez-la sur le plan de travail légèrement fariné. Divisez la pâte en 6 pâtons de même poids.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez finement chaque pâton en un disque. Déposez les pitas sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire 5 à 6min. Les pains doivent gonfler et dorer.

Laissez refroidir les pains pitas sur une grille avant de déguster.