**PITA RIMA**

**Pour une 15 ène de mini pita**

250g de farine

7g de levure sèche

1 cac de sucre

6g de Sel

150 à 170g d’Eau tiède

Mélangez levure et sucre avec un peu d’eau tiède, repos 5 minutes

Mélangez farine, sel et le mélange précédent

Ajoutez progressivement l’eau tiède jusqu’à obtenir une pâte homogène

Laissez lever 45 minutes

Façonner des petits pâtons et les aplatir au rouleau

Chauffer une poêle sans matière grasse

Cuire les pitas en les piquants à la fourchette au préalable pour éviter qu’elles gonflent, 1 ou 2 minutes sur chaque faces suffisent

Si vous les préparez à l’avance, les mettre dans un sachet plastique pour les conserver et les dorer au four quelques minutes avant de servir ou les passer au grille-pain

**LA TABLE DES PLAISIRS**