



# PAN DE PITA

*Sabina García*

## INGREDIENTS

120 MINUTES 6 SERVINGS

- 15g de levadura seca
- 310g de harina de fuerza
- 10g de sal
- 20g de semillas de comino
- 20ml de aceite de oliva

## TAGS

#CETT #de #pan #pita



1

Ingredientes



2

Mezclar levadura con agua tibia



3

Mezclar harina, sal y semillas de comino





4

Hacer un hueco en el centro



5

Añadir en el centro, la levadura, 190ml de agua tibia y el aceite



6

Mezclar hasta que se forme la masa



7

Engrasar un poco el bol con aceite



8

Dejar tapado durante 1h y 30min para su leudado



9

Este es el resultado del leudado





10

Amasar y aplastar



11

Dividir en 6 partes iguales, estirar y aplastar una vez más con las manos  
Dejar reposar 30min



12

Una vez precalentado en horno a 240°C,  
hornear 5min



13

Pintar la superficie con un poco de agua  
y dejar enfriar



14

Resultado final

