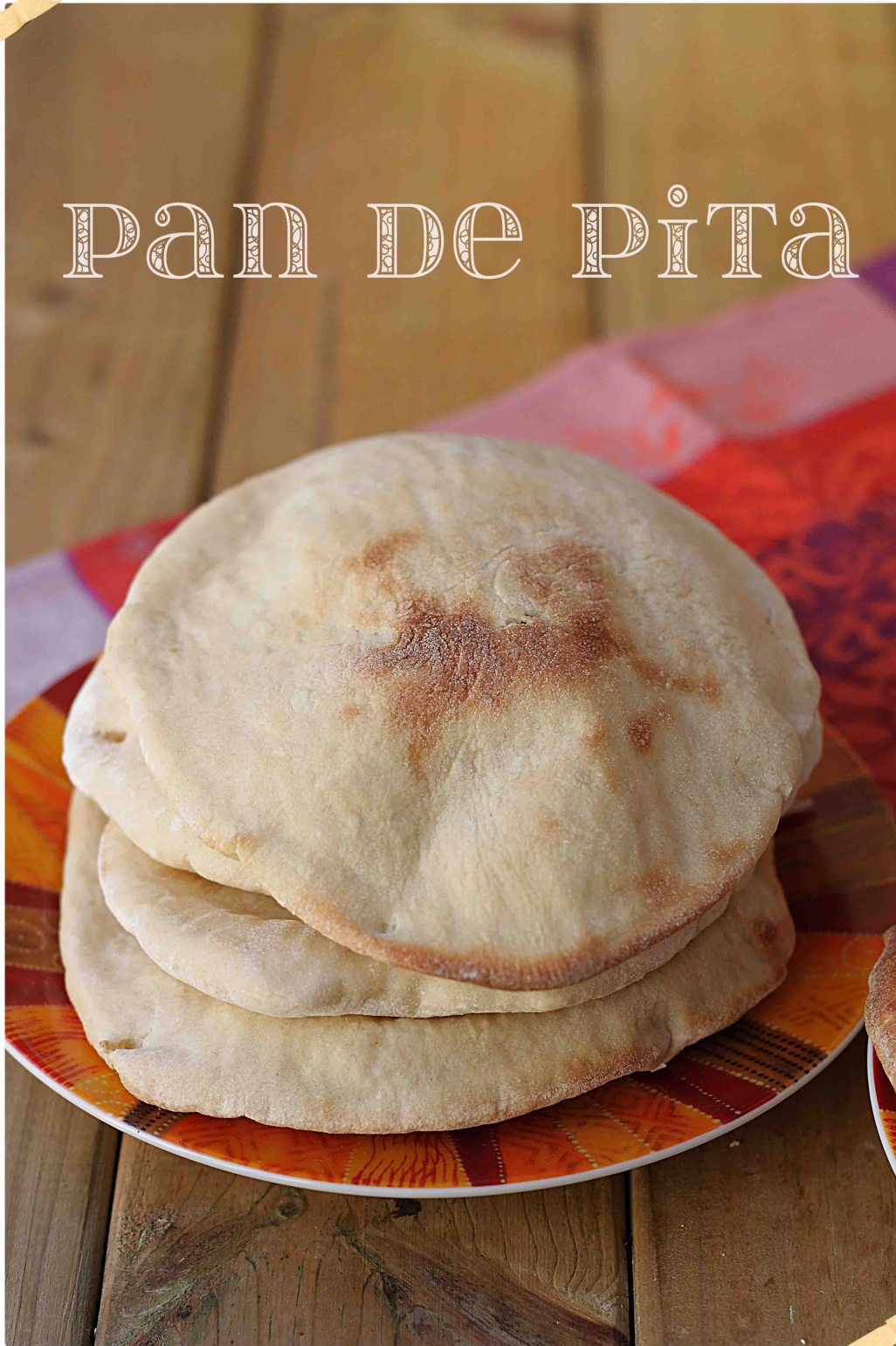


Pan DE Pita



Ingredientes para 12 unidades:

- 200 gr de harina de fuerza
- 200 gr de harina floja
- 5 gr de levadura fresca de panadería
- 10 gr de azúcar y 5 gr de sal
- 250 ml de agua

Preparación:

En un bol ponemos los dos tipos de harina junto con la levadura desmenuzada, la sal y el azúcar. Mezclamos.

Añadimos el agua y amasamos durante 10 minutos hasta formar una bola. Cuando ya no podemos amasar en el bol continuamos en la superficie de trabajo.

Dejamos reposar la masa durante 30 minutos. Dividimos la masa en porciones de 80 gr de peso. Forma bolas y estíralas con ayuda de un rodillo formando un círculo de unos 14 cm de diámetro.

Precalienta el horno a 250° durante 20 minutos con una bandeja de horno en su interior. Desliza el pan de pita sobre la bandeja y hornea durante 2 minutos por cada lado. Al sacar los panes guardalos en unos paños hasta que se enfríen.

[Con las zarpas en la masa](#)