

## Pita

### *Pšeničný kynutý chléb/placky*

Na cca 4 pita chleby

**5 g** sušeného droždí

**260 g** hladké (špaldové) mouky

**cca 160 ml** vlažné vody

**½ lžičky** třtinového cukru

**¾ lžičky** soli

**1,5 lžíce** olivového oleje + na omaštění a pečení

Pita chléb se peče z klasického kynutého těsta. Můžete ho nafukovat v troubě (tak to mám ráda já). Anebo jeden po druhém upéct na pánvi pěkně z obou stran a do křupava. Tak to mám ráda taky. :D

Postup:

Nejprve si připravte kvásek (bod 1.), pokud nebudete zadělávat těsto rovnou a dohromady. Tohle vám zaručí bezchybný výsledek, pokud např. děláte kynuté těsto poprvé a nevíte si s jeho přípravou rady.

1. Sušené droždí v hrnečku smíchejte s cukrem, přilijte 50 ml vody a přidejte lžici mouky. Promíchejte a nechte 15 minut stát na teplém místě. Začnou se tvořit bublinky a směs zhoustne.
2. Jinak si odvažte zbytek mouky, osolte ji a dobře promíchejte, pak k ní vyškrábněte kvásek, přilijte zbytek vody i olivového oleje a v robotu nebo ručně vypracujte v hladké a kompaktní těsto. Potrvá to asi 5 (v robotu) až 10 minut (v ruce).

TIP: Vodu přilévám do těsta vždycky postupně, protože pokaždé může sát trošinku jinak. Vždy proto sledujte a přidávejte vodu podle toho, jak se těsto chová. Aby mělo tu správnou konzistenci a nemuseli jste naopak zase přisypávat mouku, pokud by bylo díky vodě řidší.

TIP: Pokud si troufnete, klidně rovnou odvažte celou mouku, do středu udělejte důlek, po krajích ji osolte a do jamky vysypte droždí, přidejte cukr a zalijte vodou. Nechte vzejít kvásek v teple asi 15 minut přímo v mouce a nemusíte umývat hrneček. :) Pak přilijte olej a těsto vypracujte.

3. Těsto vytvarujte do bochánku, „usadte“ ho do mísy a potřete olejem, aby neoschlo. Nechte ho hodinu kynout zakryté čistou utěrkou.
4. Po hodině do těsta bouchněte pěstí, aby vyšel ven přebytečný vzduch, který se v těstě nahromadil během kynutí.
5. Znovu ho v rukách zpracujte a vytvarujte asi 6 stejně velkých bochánků. Nechte znovu asi 20-30 minut zakryté kynout.
6. Každý bochánek vyválejte do placky, kterou nechte asi 5 minut znovu odpočinout pod utěrkou.

7. Pita chléb nafoukněte na plechu v předem vyhřáté troubě na 250°C po dobu 2-3 minut (podle velikosti)
8. Anebo ho opečte na lehce vytřené pánvi olejem z obou stran pěkně do křupava.

TIP: Pitu můžete nakrájet na čtvrtiny a jíst spolu s humusem, falafelem a zeleninovým salátem jen tak. Anebo chleby rozkrojit a naplnit pomazánkou, falafelem i salátem a vytvořit si tak falafel sandwich.

Dobrou chuť!