

Pain Pita

Au Moyen-Orient, la pita accompagne tous les repas. Elle sert aussi à confectionner de délicieux sandwichs à emporter. Dans sa région d'origine, la pita est cuite dans des fours en briques qui peuvent atteindre de très hautes températures. Il est assez difficile de reproduire les mêmes conditions à la maison, mais cette recette, associée à une cuisson à feu vif, vous permettra d'obtenir un résultat très proche.

Ingrédients

- 400 g de farine
- 1 cuillerée à soupe de lait écrémé en poudre
- 6 cuillerées à soupe d'huile
- 1 cuillerée à soupe de levure boulangère déshydratée (7 g)
- 1 à 2 cuillerées à café de sucre
- ½ cuillerée à café de sel
- 350 ml d'eau
- Huile ou matière grasse pour la cuisson à la poêle

Préparation :

Mélangez la levure boulangère à quelques cuillerées à soupe d'eau tiède et ajoutez le sucre.

Versez la farine, le lait en poudre et le sel dans un saladier et mélangez bien.

Ajoutez les autres ingrédients : la levure dissoute, l'huile et l'eau, puis amalgamez le tout. En fonction des facultés d'absorption de la farine, il faudra peut-être ajouter plus d'eau ou plus de farine.

Pétrissez brièvement la pâte et divisez-la en 18 boules de la taille d'un œuf. Disposez-les sur une surface farinée et laissez-les reposer 15 à 30 minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer une grande poêle à frire d'environ 24 cm de diamètre.

Roulez une boule de pâtes et faites-la cuire dans une poêle à feu vif jusqu'à ce que de grosses bulles commencent se former. Retournez la pita et faites-la cuire quelques minutes de plus sur l'autre face. Aplatissez-la avec une spatule.

Pendant que vous faites cuire les autres pitas, maintenez au chaud celles qui sont déjà cuites.

Les pitas se conservent très bien au congélateur.

