

## Pain pita au Fromage

Le pain pita est une famille de pains plats ronds au levain cuit à partir de farine de blé, courants en Méditerranée, au Moyen-Orient et dans les régions voisines. Ce pain pita farci au fromage est une bonne alternative si vous en avez marre du pain normal. C'est très facile à faire et qui se cuisine rapidement à la poêle. Le pita peut être accompagné avec des sauces ou des trempettes, comme le houmous, ou pour envelopper des brochettes, des gyros ou des falafels comme des sandwiches..

### Ingredients:

#### Pâte à pain pita

- 250 g de farine
- 6 g de levure chimique
- 2 g de sel
- 1 càs d'huile d'olive
- 155 ml d'eau tiède

#### Farce

- 80 g fromage Bega
- 1 petite poignée de persil plat ciselée

### Méthodes:

1. Dans un bol, verser la farine, la levure, le sel et l'huile
2. Mélanger du bout des doigts puis lorsqu'une pâte s'est formée, la pétrir sur un plan de travail fariné pendant 5 minutes
3. Placer la pâte dans un film alimentaire et laisser à température ambiante, le temps de préparer la farce.
4. Mixer le fromage et le persil pour obtenir une tartinade et mettre de côté
5. Ensuite, diviser la pâte en 6 et façonner des boules.
6. Placer les sous un torchon propre
7. Fariner le plan de travail et former une galette d'environ 3cm avec la première boule.
8. Déposer la farce au centre.
9. Refermer la boule en soudant bien les bords
10. Couvrir avec un torchon propre

11. Répéter la même procédure pour les autres boules.
12. Huiler une poêle et la mettre sur feu doux
13. Reprendre la première boule et l'aplatir afin de former le pain pita.
14. Déposer le pain dans la poêle
15. Badigeonner le pain d'un peu d'huile d'olive et le retourner une fois que des bulles d'air apparaissent
16. Laisser cuire pendant quelques instants et réserver dans le torchon propre.
17. Répéter les mêmes étapes avec les autres pains.