

Recette de Pain Pita Farci au Fromage : Simple, Gonflé et Délicieux !

Aujourd'hui, on met les mains à la pâte pour une recette qui sent bon le fait-maison : le pain pita, ce pain moelleux et chaleureux qu'on adore garnir à l'infini. Que ce soit avec du poulet grillé, des légumes croquants ou une sauce bien relevée, le pita s'adapte à toutes les envies. Un geste simple, un filet d'huile... et vos pains pita prennent une toute autre dimension.



Ingredients

- ☐ 500 g de farine
- ☐ 11 g de levure sèche active
- ☐ 10 g de sucre granulé
- ☐ 290 ml d'eau tiède
- ☐ Fromage mozzarella
- ☐ Emmental
- ☐ Poivre noir

Pour la garniture aux herbes et au piment :

- ☐ ¼ tasse d'huile d'olive
- ☐ 2 cuil. à soupe de persil frais – haché
- ☐ 1 cuil. à café de poudre de piment

Directions

- 1 Dans un grand bol, combinez la farine, la levure, le sucre, le sel et mélangez bien.
- 2 Ajoutez l'eau et pétrissez légèrement pendant environ 10 minutes, jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 3 Placez la pâte dans un grand bol propre et couvrez-la avec un film plastique et un torchon de cuisine. Laissez lever pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- 4 Divisez la pâte en boules.
- 5 À l'aide d'un rouleau à pâtisserie fariné, étalez les morceaux en un cercle.
- 6 Ajoutez le fromage au milieu (environ 1 à 2 cuil. à soupe) et recouvrez délicatement le fromage avec la pâte. Étalez les pâtons en un cercle.
- 7 Placez les pains pitas sur un torchon de cuisine, puis couvrez-les avec un autre torchon et laissez lever pendant 40 à 50 minutes.
- 8 Pendant la levée, combinez le persil, la poudre de piment et l'huile d'olive et mettez de côté.
- 9 Placez un pain pita dans la poêle chaude (sans beurre ni huile) et retournez-le toutes les 20 à 30 secondes, badigeonnez-la légèrement avec le mélange d'huile aux herbes et retirez-le.
- 10 Coupez le pain pita et garnissez-le de poulet et de quelques légumes, ou mangez-le simplement tel quel.



Recette de Pita Farci au Fromage : Simple et Délicieux!



Watch later



Share

Recette Pain pita farci au fromage



Watch on

