

Pita chléb

Cuisine: **Greek**
Food category: **Pastry**



Author: **Ondrej Vlcek**

Company: **Retigo**



Program steps

Preheating: 50 °C

1	 Combination	 25 %	 Termination by time	 00:20 hh:mm	 35 °C	 40 %	
2	 Hot air	 100 %	 Termination by time	 00:03 hh:mm	 240 °C	 70 %	

Ingredients - number of portions - 8		
Name	Value	Unit
plain wheat flour	260	g
dried baker's yeast	5	g
water	170	g
Salt	5	g
4 tble spoons Olive Oil	20	g

Nutrition and allergens	
Allergens: 1	
Minerals: Sodium: 38758 mg	
Vitamins:	
Nutritional value of one portion	Value
Energy	139.9 kJ
Carbohydrate	23.8 g
Fat	3.2 g
Protein	3.9 g
Water	0 g

Directions

Nejprve smícháme mouku, droždí a sůl.

Přidáme vodu a olej a krátce prohněteme.

Těsto necháme kynout v konvektomatu asi 20 minut.

Těsto rozdělíme na 6 kousků, zlehka prohněteme na kuličky. Nepřepracujeme to.

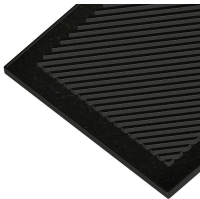
Necháme asi 20-30 minut odpočívat pod mokrým hadříkem.

Každou kuličku jemně rozválíme na průměr asi 15 cm.

Každou kuličku bychom měli válet maximálně 4krát, abychom dosáhli duté placky.

Pečeme na daný program asi 3 minuty.

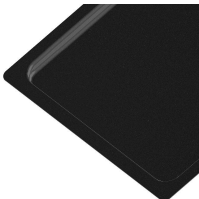
Recommended accessories



Vision Grill Diagonal



Vision Pizza Stone



Vision Bake