



## INGRÉDIENTS



100 ml de  
d'eau



200g de  
pain sec



1 pincée  
de sucre



1 c.c. de  
levure  
boulangier



1 c.c. de sel



1 c.c. d'huile  
d'olive

## PAIN PITA

**ÉTAPE 1 :** Diluez la levure de boulanger dans l'eau avec une pincée de sucre 10 minutes 2. Mettez la farine et le sel dans un bol, mélangez bien et ajoutez l'eau avec levure, pétrissez jusqu'à formation d'une boule.

**ÉTAPE 2 :** Mettez la boule sur le plan de travail et pétrissez 5 minutes. Huilez la boule obtenue et couvrez d'un film alimentaire, laissez lever 1 heure au moins

**ÉTAPE 3 :** Divisez la pâte en 4 après avoir chassé l'air, puis étalez la avec un rouleau à pâtisserie.

**ÉTAPE 4 :** Faites cuire dans une poêle chaude sans matière grasse pour 3 à 5 minutes en retournant le pain.