

Flatbread or Greek Pocketless Pita Bread

Vrijeme pripreme: 60 min

Broj porcija: 4

Sastojci:

mlijeko bademovo 120 ml

Brašno namjensko 375 g

tekućine voda 160 ml

ulje maslinovo 1 žlica

kvasac suhi 2 žličica

svi začini sol 1 žličica

Priprema:

1.

U zdjelu staviti oko 100 g brašna i dodati kvasac, šećer, mlijeko, vodu, ulje, i sol. Umutiti mikserom ili ručno da se ujedini. Dodati ostatak brašna i umiješati. Tijesto treba da bude mekše pa tako pazite koliko brašna dodate. Kad vam se počne odvajati od zdjele dovoljno je brašna tako da sam zbog toga napisala manje ili više. Miješati mikserom ili ručno bar 5-8 minuta.

2. Pokriti tijesto i ostaviti na toplo mjesto da nadođe. Meni naraste za otprilike 1 sat.

3. Kad je tijesto nadošlo napraviti manje loptice (meni je izašlo 10). Prekriti celofanom ili krpom i ostaviti ih još 10-15 minuta.

4. Razviti svaku lopticu da budu okrugle i tanje.

5. Peci na zagrijanoj tavi ili električnom roštilju s pločom otprilike 2-3 minuta dok počne da ima mjehurice i da se malo napuše i dobije smečkastu boju. Okrenuti i tako isto peci na drugoj strani.

p.s. da ih pečete nije vam potrebno ulje već samo onako na zagrijanu tavu ili grill.

6. Pečene stavljati na tacnu i prekriti krpom. Sluziti s gyros tj. doner ili za dip svježije ili ako želite ostavite u frižider ili zamrzivač pa podgrijati po potrebi

Posluživanje:

Savršena za gyros/doner.

Savjet:

Flatbread se pravi u mnogim zemljama svijeta s malim izmjenama. U ovu kategoriju peciva spadaju mnogi flatbread, kao što su naan, pita bread, focaccia, tortilla, pa čak i naša lepinja. Razlika je u sastojcima i kako se peče.