

PÃO DE PITA PARA KEBAB



Uma Aventura na cozinha

INGREDIENTES

- 250 G DE ÁGUA
- 30 G DE AZEITE VIRGEM EXTRA
- 15 G DE AÇÚCAR
- 20 G DE FERMENTO, PENSADO FRESCO DE PADARIA
- 5 G DE AÇÚCAR
- 450 G DE FARINHA COM FERMENTO
- 1 COLHERADA DE SAL (10 G)
- UMA EMBALAGEM DE CARNE DE KEBAB CONGELADA
- LEGUMES PARA A GUARNIÇÃO A GOSTO DE CADA UM
- KETCHUP, MAIONESE, MOSTARDA E MOLHO DE KEBAB Q.B.

CONFEÇÃO

1. Na taça ponha o acessório batedor e ponha a água, o azeite e o açúcar no copo e programe 2min30seg. 35º, velocidade 3.
2. Adicione o fermento, e misture 20 segundos, velocidade 6.
3. Troque de para o acessório amassar e adicione a farinha e o sal e programe 40 segundos, velocidade 8 e depois seleccione o programa massas P1 2min.30seg.
4. No fim do programa deixe continuar no programa de repouso no copo até que dobre o volume, temp. 30°, 40 minutos.
5. Pré-aqueça o forno a 240º.
6. Por último deite a massa sobre a mesa de trabalho enfarinhada e faça bolas
7. de aproximadamente 80 gr. Estendendo-as com o rolo formando tortitas de 12 ou 14 cm de diâmetro. Pode fazê-las maiores ou mais pequenas , mas deixe sempre a massa muito fina.
8. Coloque as tortitas directamente no tabuleiro do forno, sobre papel vegetal. Tente não enfarinhar muito as rodela antes de lhes dar forma.
9. Coza 5 a 10 minutos.
10. Comece a preparar a carne numa frigideira ao lume seguindo as instruções da embalagem.
11. Recheie o pão com carne de Kebab e salada (cenoura ralada, cebola às rodela, alface, tomate...)
12. Sirva com acompanhado de batata frita
13. Nota: O pão de pita deve ficar oco por dentro (para poder recheá-lo). Para isso é muito importante seguir as seguintes recomendações. Pré-aqueça bem o forno. Não deixe que as tortitas dourem muito. Tape-as com um pano húmido quando

saírem do forno.

14. Receita inspirada de: Pão e padaria com Bimby, T. Seixas, 2008
