



Domowe pity z pieca do pizzy



Ilość porcji: 10-12 pit



38 minut

Składniki

- 500 g mąki typu 00
- 325 g wody
- 15 g drożdży
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 15 g soli

Przygotowanie

1. Krok

Do misy miksera dodaj wszystkie składniki poza solą i wyrabiaj ciasto przez około 7-10 minut, aż stanie się jednolite i elastyczne. Dodaj sól i kontynuuj wyrabianie przez kolejne 5 minut.

2. Krok

Przykryj ciasto i pozostaw do wyrastania w temperaturze pokojowej na około 1 godzinę, aż podwoi swoją objętość.

3. Krok

Po wyrośnięciu delikatnie odgazuj ciasto i podziel je na 10-12 równych porcji. Uformowane kulki pozostaw na 20 minut odpoczynku. Dzięki temu gluten się rozluźni, a ciasto będzie łatwiejsze do rozwałkowania.

4. Krok

Każdą porcję rozwałkuj cienko — najlepiej do grubości około 3 mm.

5. Krok

Rozgrzej piec do pizzy do temperatury około 300°C, upewniając się, że kamień jest dobrze nagrany. Piecz pity bezpośrednio na kamieniu do momentu, aż lekko się zarumienią i charakterystycznie napuchną. Gotowe pieczywo powinno pozostać miękkie i elastyczne, dzięki czemu łatwo wypełnisz je ulubionymi składnikami.

Jak przygotować idealną pitę w piecu do pizzy?

Domowe pieczywo pita jest znacznie prostsze w przygotowaniu, niż może się wydawać — szczególnie jeśli korzystasz z dobrze rozgrzanego pieca do pizzy. Wysoka temperatura sprawia, że ciasto bardzo szybko rośnie podczas pieczenia, tworząc charakterystyczną pustą kieszonkę wewnątrz, a jednocześnie zachowując miękkość i delikatną strukturę. Piece marki Witt świetnie sprawdzają się przy tego typu wypiekach, ponieważ pozwalają osiągnąć temperatury, które trudno uzyskać w klasycznym domowym piekarniku.

Kilka praktycznych wskazówek

- Pity nie potrzebują długiego pieczenia. Dokładny czas może się delikatnie różnić w zależności od tego, jak cienko rozwałkujesz ciasto.
- Im lepiej nagrany kamień, tym szybciej pieczywo zacznie rosnąć i uzyska swoją charakterystyczną strukturę.
- Jeżeli chcesz przygotować wariant inspirowany kuchnią indyjską, zastąp połowę wody naturalnym jogurtem.
- Po upieczeniu posmaruj pieczywo roztopionym masłem — klasycznie lub z dodatkiem czosnku. W ten sposób uzyskasz domowe naan, które świetnie komponuje się z curry i innymi daniami kuchni indyjskiej.