



PAN PITA

Ingredientes

- 500 g de harina Flor de Oro
- 10 g de sal fina
- 10 g de levadura seca
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 30 cc de aceite
- 300 cc de agua tibia

Preparación

1. Sobre una superficie lisa (mesa) hacer un volcán con harina Flor Oro y la sal. Formar una corona y en el centro colocar la levadura el aceite y el agua, amasar hasta formar una masa homogénea, dejar reposar en un bowl tapado hasta duplicar el volumen.
2. Dividir la masa en bollos de 100 gr aproximadamente y dejar reposar por 20 minutos tapados.
3. Estirar los bollos en una superficie previamente enharinada con un uslero hasta que queden más o menos de 1 cm.
4. Colocar en una placa con un poco de harina y Hornear a 180°C por 5 a 8 minutos.