Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Sandwichs pita grecs moelleux avec fromage tzatziki fait maison

Ingrédients

- 225 gramme de fromage Tzatziki ou de fromage aux herbes
- 420 gramme de farine
- 10.5 grammes de levure sèche
- 1.5 cuillère à soupe de sucre ou de miel
- 1.5 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 150 ml de lait tiède
- 225 ml d'eau tiède
- 1.5 une cuillère à café de sel

La préparation

Vous aimez les sandwichs et les petits pains ou les pitas avec du fromage fondu ? Alors cette pita grecque au fromage est faite pour vous !

  ;

Préparation : Préparation

Mélanger la farine et la levure dans un saladier et verser lentement les ingrédients humides et le sucre ou le miel. Mélanger/pétrir en 10 minutes environ pour obtenir une belle pâte lisse.
Ajouter le sel et pétrir pendant encore 5 minutes environ. Laisser la pâte lever dans le saladier pendant environ une heure sous un torchon humide. La pâte va commencer à lever et à doubler de volume.
Divisez la pâte en 6 boules et étalez-les en de jolies boules plates.
(En Grèce, les pitas sont souvent pliées en deux au lieu d'être ouvertes. Elles sont pliées autour de la garniture comme une enveloppe, pour ainsi dire.&elles peuvent donc être plus grandes que les pitas des supermarchés)
Utiliser de la farine pour éviter que les pitas ne collent au plan de travail.
Faire frire dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive. Faire frire un côté pendant environ 2 minutes, et l'autre côté pendant environ une minute.&recouvrir la moitié de la pita avec le fromage tzatziki et la plier en deux.
Saupoudrez également de fromage râpé et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le fromage fonde. Soyez généreux avec le fromage car les pitas sont assez grandes et très moelleuses. ;

  ;

  ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ;