

Pita Ekmeği

Sadece 5 basit malzemeyle otantik ev yapımı pide ekmeği yapın. Yumuşak, kabarık ve soslar, sandviçler veya Akdeniz yemekleri için mükemmel.

20 min

HAZIRLIK

10 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak un
- 2 çay kaşığı maya
- 3 bardak su
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1 Activate the yeast

Combine 2 teaspoons active dry yeast, 1 tablespoon sugar, and 3/4 cup warm water (40-43°C/105-110°F) in a small bowl. Let stand for 10-15 minutes until the mixture becomes foamy and doubles in volume.

2 Make the dough

Mix 3 cups all-purpose flour and 1 teaspoon salt in a large bowl. Add the foamy yeast mixture and stir with a wooden spoon until a rough, shaggy dough forms.

3 Turn the dough onto a lightly floured surface and knead for 8-10 minutes until smooth, elastic, and slightly tacky but not sticky. The dough should spring back when poked gently.

4 First rise

Place the dough in a lightly oiled bowl, turning to coat all sides. Cover with a damp kitchen towel and let rise in a warm place for 1 hour until doubled in size.

5 Shape and rest

Punch down the dough and divide into 8 equal portions using a knife or bench scraper. Roll each portion into a smooth ball and place on a floured surface. Cover with a damp towel and rest for 15 minutes.

- 6 Roll each ball into a 6-inch circle about 1/4-inch thick using a rolling pin on a lightly floured surface. Cover the rolled circles with a damp towel and rest for 30 minutes.
- 7 **Prepare for baking**

Place a baking sheet or pizza stone on the bottom rack of the oven and preheat to 250°C/480°F for at least 30 minutes. The baking surface must be very hot for proper puffing.
- 8 **Bake the pitas**

Carefully place 2-3 pita rounds directly on the hot baking surface using a pizza peel or the back of a baking sheet. Bake for 3-4 minutes until the pitas puff up like balloons and are lightly golden on the bottom.
- 9 Remove the pitas immediately using tongs and stack them under a clean kitchen towel to keep soft and prevent them from drying out. Repeat with the remaining dough circles, working in batches.

İpuçları

Hamuru mükemmel eşit parçalara bölmek için mutfak terazisi kullanın, böylece uniform pişme süreleri ve tüm pideler için tutarlı sonuçlar elde edin.

Doğru kabarmak için gerekli yüksek ısıyı elde etmek için fırınınızı içinde bir pişirme taşı veya ters çevrilmiş fırın tepsiyle en az 30 dakika önceden ısıtın.

Açılmış hamur dairelerini nemli bir bezle kapalı tutun, yüzey kurumasını önlemek için - bu pişirme sırasında cep oluşumunu engelleyebilir.

Yoğururken hamurunuz fazla yapışkan hissediyorsa, fazla un eklemeye direncin - bunun yerine ellerinizi ve çalışma yüzeyinizi hafifçe yağlayın daha kolay kullanım için.

Mayanızın etkinliğini ılık su ve şekerle karıştırdıktan sonra 10 dakika içinde güçlü bir şekilde köpürmesini sağlayarak test edin - etkisiz maya yoğun eklemekle sonuçlanır.

Hamuru yaklaşık 6mm kalınlığında eşit şekilde açın - çok ince kabarmasını engeller, çok kalın ise cep oluşmayan yoğun, çiğnemelik eklemekle sonuçlanır.

Maximum ısı transferi ve dramatik kabarma etkisi için pideleri doğrudan fırın tabanında veya önceden ısıtılmış pizza taşında pişirin.

Taze pişmiş pideleri hemen temiz bir mutfak beziyle örtün, buharı hapsetmek için - bu soğurken ekmeği yumuşak ve esnek tutar.