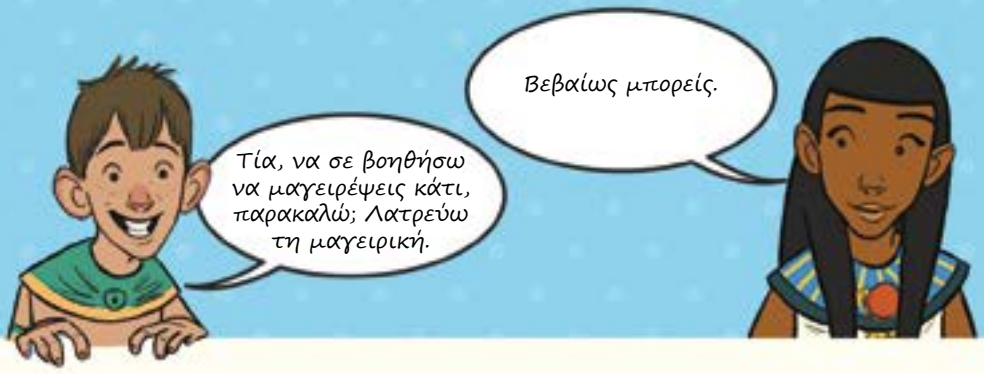


Συνταγή για αιγυπτιακές πίτες

Υλικά:
300 ml ζεστό νερό
25 γρ. φρέσκια μαγιά
500 γρ. αλεύρι όλυρας
½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Σε ένα μπολ ανακάτεψε τη μαγιά και το νερό.
Σταδιακά πρόσθεσε το αλεύρι και το αλάτι και ανακάτευε ώσπου να γίνουν ζύμη.
Κάλυψε το μπολ με μια υγρή πετσέτα κουζίνας και άφησε τη ζύμη να φουσκώσει ώσπου να διπλασιαστεί σε μέγεθος.
Προθέρμανε τον φούρνο στους 200° (180° για φούρνους με αέρα). Ζήτα βοήθεια από κάποιον ενήλικα όταν χρησιμοποιείς τον φούρνο.
Πασπάλισε την επιφάνεια όπου θα δουλέψεις με λίγο αλεύρι και ζύμωσε τη ζύμη.
Χώρισε τη ζύμη σε οχτώ κομμάτια και πίεσέ τα ώστε να γίνουν επίπεδα (περίπου 1 εκ. πάχος).
Άπλωσέ τα σε ένα ταψί και ψήσε τα για 10 λεπτά.
Άφησέ τα να κρυώσουν.

Καλή όρεξη!

