



Pão Pita

Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Pães e Bolos

Nível:

Fácil

Ingredientes

300 g de Farinha de Arroz Solito Faz Bem (antiga Monsóli);

180 ml de água;

1 pitada de sal;

1 colher de azeite;

5 g de fermento biológico seco;

Coalhada seca.

Modo de preparo

- Misture o fermento com um pouquinho da água e deixe descansar por alguns minutos;
- Em um recipiente, misture a farinha com o sal, e em um buraco no meio acrescente o fermento, o restante da água, o azeite e sove até a massa ficar lisa e homogênea;
- Deixe descansar em lugar quente por aproximadamente 1h;
- Depois que dobrar de tamanho, divida a massa em bolinhas e deixe descansar por mais 30 minutos;
- Com a ajuda de um rolo, abra até formar discos finos e passe por uma frigideira quente, onde a massa vai inflar e formar o pão.
- Sirva com coalhada seca e azeite.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br