



TU PAN CASERO



PAN CON INGREDIENTES

PAN DE PITA

El pan de pita es uno de los panes más versátiles y deliciosos que puedes hacer en casa. Con sus orígenes en el Mediterráneo y el Medio Oriente, este pan es conocido por su textura suave y su capacidad de formar una especie de «bolsillo» perfecto para rellenar con tus ingredientes favoritos. Además, su preparación es más fácil de lo que parece, y en poco más de una hora podrás disfrutar de unas deliciosas pitas recién hechas. En este artículo, aprenderás paso a paso cómo hacer pan pita casero, desde la elección de ingredientes hasta las variaciones que puedes probar para darle tu toque personal.

La receta de pan pita casero que te presento aquí te permitirá tener un resultado perfecto: un pan suave por dentro y ligeramente crujiente por fuera, ideal para acompañar tus comidas o como base para creativas preparaciones. Sigue leyendo para descubrir los secretos de este delicioso pan y atrévete a prepararlo en tu propia cocina.

Ingredientes:

375 g de harina panificable - 1370 kcal

25 g de harina integral - 92 kcal

250 g de agua (62%) - 0 kcal

10 g de azúcar - 39 kcal

5 g de sal - 0 kcal

5 g de levadura fresca (o 1,5 g de levadura seca) - 10 kcal

Calorías de la receta de pan de pita:

Total aproximado por porción (80 g de masa): 330 kcal.

Paso a paso: Cómo hacer pan pita casero

1. Mezcla los ingredientes y forma la masa.

2. Deja reposar la masa.
3. Amasa la masa.
4. Segundo reposo.
5. Divide la masa.
6. Bolea y estira las porciones.
7. Fermentación final.
8. Calienta el horno al máximo.
9. Horneado rápido.
10. Mantén las pitas tiernas.
11. Controla el tiempo de cocción.

Variaciones y consejos:

- Harina de trigo duro o centeno
- Cocción en sartén
- Especias y hierbas

¿Por qué hacer esta receta?

Esta receta de pan pita es perfecta para aquellos que buscan una opción rápida, deliciosa y versátil para acompañar sus comidas. La combinación de harinas y la cocción a alta temperatura le dan un sabor profundo y una textura única que no encontrarás en pitas comerciales.

¡Anímate a hacer tu propio pan pita!

Ahora que ya conoces todos los pasos y secretos para preparar el mejor pan pita casero, ¿por qué no intentarlo? ¡Atrévete a probar y disfruta del sabor único de unas pitas recién horneadas hechas por ti mismo!