

ピタ



材料（24枚分）

強力粉	1600g	ピタに入れる具（一例）
ドライイースト	30g	・レタス
砂糖	80g	・ポテトサラダ
塩	27g	・かいわれ菜
バター（ショートニングでも可）	48g	・ミニトマト
ぬるま湯	950cc	・ハム
		・チキン
		・マヨネーズ

<下準備>

- ・パンミキサーをお湯で温めておく
- ・オーブン、オーブン皿は200℃に予熱しておく

<作り方>

①混合

パンミキサーにバター以外の材料を入れ、Lで5分混ぜ、バターを加えてさらに5分混ぜ、Hで5分練る。

②一次発酵

ミキサーに入れたままホイロに入れ、35℃で40分発酵させる。

③分割

ガス抜きをして、スクッパーで110gずつに分けて丸め15分ねかせる。

④成型

麺棒で表面と裏面をのばし、直径15cmに丸く成型する。

⑤二次発酵

常温で20分発酵させる。

⑥焼成

200℃で7分くらい焼く。

※乾燥した上面を下にして焼く。

※200℃になってからスタートを押す。

⑦トッピング

ピタが冷めたら包丁で半分に切り、中にマヨネーズをぬり、野菜などを入れる。