

ピタパン



材料（24枚分）

強力粉	1600g
ドライイースト	30g
砂糖	80g
塩	25g
有塩バター（ショートニングでも可）	45g
ぬるま湯	950cc

ピタに入れる具（一例）

- ・レタス
- ・ポテトサラダ
- ・かいわれ菜
- ・ミニトマト
- ・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230℃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、38℃で40分発酵させる。

③分割

ガス抜きをして、スケーパーで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5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。