PAN DE PITA

INGREDIENTES: 250 gr. de agua · 30 gr. de aceite de oliva virgen extra · 15 gr. de azúcar · 20 gr. de levadura prensada fresca de panadería · 450 gr. de harina panificable sin gluten · 1 cucharadita de sal (10 g).

ELABORACIÓN

Se diluye la levadura en un poco de agua templada, añadiendo ésta a la mezcla que haremos con el resto de agua templada, el aceite y el azúcar, batiéndolo todo hasta lograr una mezcla homogénea.
Añada la harina y la sal, mezclando todos los ingredientes y amasándolos hasta lograr una masa homogénea que dejaremos en un recipiente tapado con film transparente aproximadamente 30 minutos hasta que doble su volumen.
Precaliente el horno a 240º.
Por último saque la masa sobre la mesa de trabajo enharinada con harina sin gluten, y haga bolas de 50 g. aproximadamente. Extiéndalas con el rodillo formando tortitas de 12 ó 14 cm de diámetro. Colóquelas directamente en la bandeja del horno, sobre papel de hornear.
Hornee aproximadamente unos 5 minutos hasta que estén hechas.