11 Ιανουαρίου 2019

Σπιτική ζύμη κουρού για πίτες με ελαιόλαδο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά
800γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
40 γρ μαγιά νωπή
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 πρέζα αλάτι

1 φλιτζάνι γάλα χαμηλών λιπαρών
2 κουτ. γλυκού baking powder
1 κουτ. γλυκού ζάχαρη

Εκτέλεση
Διαλύουμε τη μαγιά στο χλιαρό γάλα στο οποίο προηγουμένως έχουμε προσθέσει και τη ζάχαρη. Στη συνέχεια ρίχνουμε το ελαιόλαδο και το αλεύρι μέσα στο οποίο έχουμε αναμίξει το αλάτι και το baking powder. Ζυμώνουμε καλά ώστε να πάρουμε μια αφράτη και ομοιογενή ζύμη. Τη σκεπάζουμε με μεμβράνη και την αφήνουμε 20-30 λεπτά να διπλασιαστεί προτού τη χρησιμοποιήσουμε. Όταν τη χρησιμοποιήσουμε για πίτες ή πιτάκια, την αφήνουμε και πάλι 10-20 λεπτά ώστε να ξαναφουσκώσει προτού την αλείψουμε με αυγό και την ψήσουμε.

Πηγή: neadiatrofis.gr