

Пиадина Леб

Питарките се секогаш забавни за јадење и забавни за правење, а овој вид Италијанска питарка е изненадувачки лесна. Можете да ја направите за многу кратко време и питарките можат да бидат здрава алтернатива на рецептите за леб од тешко тесто.



Состојки:

- 500 грама Брашно
- 75 грама Путер
- 200 милилитри топло млеко
- Половина кафена лажичка прашок за пециво
- Половина кафена лажичка сол
- Бибер
- Маслиново масло

Чекор 1

Прво ќе работиме со брашното во садот за мешање. Сеењето на брашното од поголема височина секогаш му дава полесна текстура на тестото...

Направете дупка во средината на садот и во неа ставете ги путерот, солта и прашокот за пециво.

Овде користиме путер, но во класичната верзија на овој рецепт се става свинска маст (можете да побарате маст од вашиот месар).

Чекор 2

Време е да го ставиме и топлото млеко... Можете да ставите и вода, но млекото дава побогат вкус и текстура...

Полека сипувајте го млекото и мешајте ја смесата и кога ќе го сипете целото млеко, можете да почнете да ги спојувате.

Чекор 3

Превртете го тестото на кујнската површина и почнете да го месите...

Месете го со двете раце додека не добиете мазна и рамномерна текстура и тестото веќе не Ви се лепи за рацете...

Ако е потребно додадете уште малку брашно.

Завиткајте го тестото во најлонска фолија и оставете го да отстои 30 минути...



Чекор 4

Откако тестото ќе отстои, одвиткајте го и исечете го на 4 парчиња. Размесете ги парчињата уште малку и исукајте ги во крукчиња... Потребна ни е дебелина нешто поголема од половина сантиметар.

Чекор 5

Време е за грил: Загрејте ја Грил тавата на многу силен оган и потоа ставајте ги парчињата тесто во неа едно по едно... издупчете ги со вилушка од едната страна за поубаво да се испржат...

По 2-3 минути свртете ги од другата страна... можете да видите дека лебот малку заруменил... Ако е потребно свртете го повеќе пати додека не биде испржен по Ваш вкус... и потоа ставете го на страна.

Повторете ја постапката со преостанатите парчиња тесто.

Чекор 6

Време е за сервирање: Едноставно ќе ја исечеме питарката на 6 парчиња и ќе ја сервираме со зеленчук и сирење пржени во Грил тавата – пиперки, тиквички, сирење и суви домати.

Совет

Пиатина лебот традиционално се сервира преклопен со мноштво различни филови. Зишто да не го пробате со печурки и павлака, или пак со стопено сирење? Мислиме дека овие питарки ќе бидат совршена комбинација ако ги ставите на даска и во нив уживате со пријателите.

Користени производи:



Грил тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk