



パン職人
Ken

ピタ

・配合

中力粉	...	100g
上白糖	...	2g
塩	...	2g
インスタント ドライイースト	...	0.7g
マーガリン	...	2g
水	...	70g

合計 176.7g



※あればモルトシロップを3g加えると焼き色がつきやすくなり生地状態が安定します

※焼成後のピタは冷凍保存可

・作り方

- 1.生地を仕込む(26℃～27℃で捏ね上げる)
※油脂は最初から投入する
↓
- 2.一次発酵(30℃で60分) ※乾燥注意
↓
- 3.生地を70グラムで分割しまるめる
↓
- 4.二次発酵(30℃で30分) ※乾燥注意
↓
- 5.生地をめん棒で伸ばしオリーブオイル(分量外)を包む
↓
- 6.20分休ませる
↓
- 7.めん棒を使って直径15センチ程度に伸ばす
※裏と表の生地が同じ厚さになるように何度かひっくり返しながら伸ばす
↓
- 8.中火で熱したフライパンで焼く
※両面焼き色がつけばOK
↓
- 9.粗熱が取れたら半分にカットし開いておく
※完全に冷めてしまうと開きづらくなる