

Pane pita per kebab e salsa allo yogurt



Descrizione

Se ami il kebab non perderti la ricetta di come fare in casa il pane pita, chiamato anche pane arabo, e la salsa allo yogurt. Il pane pita è un impasto tipico della cucina medio orientale dalla forma rotonda. Il panino viene tagliato a metà e farcito con il kebab. Prova anche la ricetta della salsa di accompagnamento allo yogurt e le verdure a piacere. Se oltre alle verdure più classiche, come insalata, pomodori, cetrioli e cipolla, vuoi provare un abbinamento più particolare vedi la ricetta dei [crauti con verza bianca](#) o rossa.

Informazioni

PREPARAZIONE: 30 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 5 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

4 g di **lievito di birra**
150 g di **acqua** tiepida
125 g di **farina 00**
125 g di **farina manitoba**
15 g di **olio EVO**

150 g di **yogurt greco** non zuccherato
100 g di **maionese**
1 cucchiaino di **aglio** in polvere
Erba cipollina fresca q.b.
Verdure a piacere q.b.

Preparazione

1) Prepara il pane pita:

2) Sciogli il lievito in 150 g d'acqua.

3) Mescola a parte le farine poi aggiungi l'olio e un pizzico di sale.

4) Impasta energicamente poi crea un panetto liscio.

5) Lascia lievitare l'impasto per 2 ore (coprilo con un canovaccio e mettilo nel forno spento).

6) Dividi l'impasto in 4 parti e stendili con il matterello creando dei dischi di circa 2-3 mm.

7) Spennella i panini con dell'olio e rimettili nel forno spento per un'altra ora.

8) Nel frattempo prepara la salsa allo yogurt:

9) In un contenitore unisci yogurt, maionese, aglio, un pizzico di sale e l'erba cipollina tritata.

10) Lascia riposare la salsa in frigorifero.

11) Terminata la seconda lievitazione del pane, toglì i panini dal forno.

12) Accendi il forno impostandolo a 250° C e, quando ha raggiunto la temperatura, infornali per 5 minuti.

13) A cottura ultimata fai leggermente raffreddare il pane, taglialo a metà e farciscilo con kebab riscaldato, salsa allo yogurt e verdure a piacere.