

# Pane arabo per Kebab



## Descrizione

Il pane arabo, noto anche come pita o pane per kebab, è un componente essenziale di uno dei piatti più amati e popolari del Medio Oriente: il kebab. Questo pane soffice e leggermente cotto è perfetto per avvolgere deliziosi bocconi di carne grigliata e salse aromatiche, creando un pasto ricco di sapori e tradizioni. Preparare il pane arabo in casa è un'esperienza che porta i sapori autentici del Medio Oriente direttamente nella tua cucina. Con pochi ingredienti, potrai gustare il genuino sapore di questo pane tradizionale fatto in casa.

## Informazioni

**PREPARAZIONE:** 30 min

**DIFFICOLTÀ:** 2

**COTTURA:** 10 min

**DOSI PER:** 4 persone

## Ingredienti

125 g di **farina 00**  
125 g di **Farina Manitoba**  
150 g di **acqua** tiepida  
5 g di **lievito di birra fresco**  
10 g di **sale**  
10 g di **zucchero**

1 cucchiaio di **olio d'oliva**  
1 **pomodoro** a fette  
**Lattuga** a foglie q.b.  
**Cipolla rossa** a fette sottili q.b.  
**Salse** a piacimento (tzatziki, piccante, all'aglio ecc).

## Preparazione

- 1) Iniziate sciogliendo il lievito nell'acqua tiepida con lo zucchero.
- 2) Lasciate riposare per circa 5-10 minuti finché non inizia a schiumare.
- 3) In una ciotola grande, mescola la farina e il sale. Forma un incavo al centro e versa l'acqua e l'olio d'oliva.
- 4) Mescola bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo.
- 5) Inizia a impastare l'impasto fino a quando diventa liscio ed elastico.
- 6) Metti l'impasto in una ciotola leggermente oliata e coprilo con un panno umido.
- 7) Lascia lievitare per circa 2 ore o fino a quando l'impasto raddoppia di volume.
- 8) Una volta che l'impasto ha lievitato, pre-riscalda il forno a 220°C.
- 9) Dividi l'impasto in piccole palle delle dimensioni desiderate per il vostro pane per il kebab.
- 10) Stendo ogni palla in un cerchio sottile.
- 11) Trasferisci i cerchi di impasto su una teglia leggermente oliata e inforna per circa 5-7 minuti (fino a quando il pane è dorato e gonfio).
- 12) Una volta cotti, farcisci i panini con il kebab riscaldato.
- 13) Aggiungi le verdure fresche e le salse a tuo piacimento (salsa tzatziki, piccante, all'aglio ecc).