ICU EDUCAÇÃO

PÃES CLÁSSICOS INTERNACIONAIS :

PÃO ÁRABE PITTA E PIZZA NA PEDRA

O pão árabe ou também conhecido como pão pitta (em grego), é redondo, dourado nas laterais e achatado, feito com fermento.
É um pão tradicional da culinária do Oriente Médio e do Mediterrâneo.

Para o Ocidente, pitta é o pão que na Arábia Saudita se chama “khubz”.

A história deste pão remonta aos tempos antigos, onde a maioria dos pães eram planos e ázimos, e nenhum forno ou utensílios eram necessários para seu cozimento.

O pão pitta espalhou-se pelo sul da Itália, onde partilha a sua origem com a pizza, que mesmo com diferentes recheios e queijos ainda é essencialmente um pão achatado.

Ingredientes:

- Farina tipo 1- 1 kg
- Água 0,600 kg
- Azeite 0,040 kg
- Sal 0,025 kg
- Fermento biológico 0,030 kg

Ao retirar os pães do forno, coloque-os em um cesto de vime e cubra com um pano limpo para reter a umidade.