Česnekový pita chléb

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

25 g	kvasnice
2 a 1/2 hrnky	vlažná voda
5 až 6 hrnky	polohrubá pšeničná mouka
1 lžička	sůl
4 stroužky	česnek
	olivový olej



Postup přípravy

Do velké mísy dáme rozdrobené kvasnice s vlažnou vodou, přidáme 3 hrnky prosáté mouky a vše řádně spojíme. Osolíme, přidáme prolisovaný česnek, zbytek prosáté mouky a vše dobře prohněteme tak, aby vzniklo husté táhlé těsto. To si položíme na pomoučený vál a začneme ho ručně silou hníst. Pokud je potřeba, přidáme ještě trochu mouky, aby nám vzniklo hladké a pružné těsto. Poté si hotové těsto pomažeme ze všech stran olivovým olejem a dáme do mísy, kterou přikryjeme utěrkou. Těsto necháme 1 až 2 hodiny kynout. Vykynuté těsto si rozdělíme na 4 kusy, ze kterých vytvoříme ovály dlouhé asi 20 cm. Přemístíme je na plechy vyložené pečicím papírem a shora uděláme (namočeným prstem) důlky do řad. Propíchané chleby pokapeme olivovým olejem. Připravené plechy vložíme do předehřáté trouby na 240 °C a pečeme přibližně 5 minut, dokud se na povrchu nevytvoří zlatavá kůrka. Upečený česnekový pita chléb necháme vystydnout a poté zabalíme do utěrky, aby nám neztvrdnul. Podáváme jako přílohu k různým masovým nebo zeleninovým pokrmům.