



## Νηστίσιμες ανεβατές πίτες



Γλυκά , Ζύμες , Ορεκτικά , Λευκά γλυκά , Μαλβαζία



75



10 μερίδες

# Συστατικά

500 γρ. νερό  
1 φλ. ελαιόλαδο  
1 κ.γλ. ζάχαρη  
40 γρ. ξηρή μαγιά  
αλάτι  
ξύδι  
500 γρ. αλεύρι  
μέλι σουσάμι  
κανέλα

## Εκτέλεση

- Ζεστένουμε το νερό (χλιαρό).
- Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, τη ζάχαρη, τη μαγιά και στο τέλος το αλάτι.
- Ζυμώνουμε το μίγμα μας μέχρι να ομοιογενοποιηθεί.
- Το αφήνουμε να ξεκουραστεί για μισή ώρα σε ζεστό περιβάλλον σκεπασμένο με μία βρεγμένη πετσέτα.
- Έπειτα το μεριδοποιούμε σε 100 γρ. και δίνουμε το σχήμα μπάλας πιέζοντας το ελαφρά με τον πλάστη για να κάνουμε ένα στρογγυλό ομοιόμορφο σχήμα.
- Αφήνουμε να ξεκουραστεί το ζυμάρι για άλλα 30'.
- Προσθέτουμε ελαιόλαδο ίσα να καλύψει το τηγάνι.
- Αφήνουμε να κάψει ελάφρως και βάζουμε την ζήμη μέσα.
- Μόλις πάρει χρυσαφένιο χρώμα, αναποδογυρίζουμε.
- Τέλος, έχουμε έτοιμες τις πίτες τις οποίες μπορούμε να γαρνίρουμε με θυμαρίσιο μέλι και καβουρδισμένους ξυρούς καρπούς.

Tips: Πρωσοπική μου προτίμηση η επιλογή κάποιου είδους μυζήθρας.