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 ελάφρώς 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.