

Pita gyros

Πίτα γύρος

6 kpl

3 dl	Vettä
20 g	Hiivaa (vajaa pussi kuivahiivaa)
1 tl	Suolaa
3 rkl	Oliiviöljyä
7-8 dl	Durumvehnäjauhoja



Liuota hiiva kädenlämpöiseen nesteeseen. Mikäli käytät kuivahiivaa kuumenna neste reilusti lämpimämmäksi.

Lisää suola, öljy ja jauhot ja alusta hyvin taikinaksi.

Anna kohota kaksinkertaiseksi. Jaa kohonnut taikina 6 osaan ja pyörittele ne pulliksi. Kauli pullat ohuiksi pyöreiksi pitaleiviksi ja nostele ne leivinpaperin päälle.

Anna leipien kohota leivinliinalla peitettynä lämpimässä paikassa hetken ajan. Älä pistele haarukalla!!

Paista 250-asteisessa uunissa n. 5-7 min.

Onnistuneet pitaleivät kohoavat korkeiksi "kupliksi".

Täytä pitaleivät haluamallasi täytteellä,

esim.	hiukan	revittyä keräsalaattia
	2	Tomaattisiivua
		Paistettua ja maustettua possun suikaletta
		tai kebablihaa
		Ranskanperunoita
	1-2 siivua	Punasipulia
	reilu ½ dl	Tsatsikia

Laitta täytteet voipaperilla olevalle leivälle ja pyöräytä rullaksi.

Jos teit pienempiä pullukoita leipiä avaa ne taskuiksi (reunaa halkaistaan 1/3) ja laitta täytteet leivän sisään.