

# Pan de Pita Relleno

Pan de Pita Relleno, es una especie de empanadilla, pero abierta, la podemos rellenar con cualquier cosa que se nos ocurra igual que las empanadillas.

## ingredientes

### Para el Pan de pita:

- 250 gr de Harina
- 125 ml Agua templada
- 15 gr de Levadura panadería
- 1 Cucharadita de Aceite de Oliva Virgen
- 1 Cucharadita de Azúcar
- 1 Cucharadita de Sal

### Para el relleno:

- 1 Cebolla
- 1 Pimiento Rojo
- 1 Pimiento Verde
- 400 gr de Carne de cerdo
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
- 1 Guindilla
- Pimienta
- Sal

## elaboración Pan de Pita relleno

Comencemos haciendo el pan, en un bol ponemos la harina, el aceite de oliva virgen, el azúcar, la sal y removemos todo.

En un vaso ponemos el agua templada y mezclamos con la levadura, esta se deberá disolver completamente en el agua.

Ahora echamos el agua con la levadura al contenido del bol y amasamos, para que no se nos pegue embadurnaos la mano con

harina.

Cuando veamos la masa lista la separamos en 4 bolitas, cada una será un pan de pita, las ponemos en una bandeja, las tapamos y esperamos hasta que doble su volumen (una hora aproximadamente).

Con un rodillo enharinado extendemos la masa de cada una de las bolas hasta dejarlas muy planitas, habremos precalentado el horno a 230º con la bandeja sobre la que pondremos nuestro pan dentro, es importante que la masa este en contacto con la bandeja caliente y que el horno también lo este.

Meteremos al horno 10 minutos, pasado este tiempo debería estar hinchado y crujiente. Lo reservaremos en una fuente tapado con un trapo.

Para el relleno haremos en una sartén un sofrito con el aceite, la cebolla y los pimientos, cortados en trozos medianos para que se vean y se noten al comerlos, si te gusta darle un toque picante incorpora la guindilla, cuando el sofrito este casi listo incorporamos la carne contada en trocitos como de unos 3 centímetros, salpimentamos y dejaremos que se termine de hacer con el sofrito.

Con un cuchillo abriremos el pan por un lado y con una cuchara rellenaremos la parte hueca con nuestro sofrito.

Ya tendremos listo nuestro pan de pita relleno.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.