

MINI-PITAS AUX CÈPES

noix et ciboulette

RECETTE POUR 50 MINI-PITAS

PATE A PITAS

Farine type T55	0.250 Kg
Levure fraîche de boulanger	0.010 Kg
Eau tiède	0.010 L
Sel fin	0.005 Kg
Sucre	0.002 Kg
Huile d'olive	0.001 L

ÉLÉMENTS DE BASE

Cèpes sec	0.100 Kg
Beurre	0.060 Kg
Farine	0.060 Kg
Lait entier	1/2 L`
Cerneaux de noix	0.050 kg
Ciboulette	½ Botte
Fleur de sel	PM
Poivre moulin	PM
Muscade	PM



PROGRESSION

1. Réaliser la pâte à pitas : délayer la levure avec 2 c à soupe d'eau tiède. Dans un cul de poule verser la farine, le sel et le sucre. Former un puits, ajouter la levure délayée, l'eau tiède, un filet d'huile d'olive et mélanger au fur et à mesure. La pâte doit former une boule et ne plus coller au doigts. Couvrir de papier film et laisser lever 1.30 h à t° ambiante.

2. Diviser la pâte à pain en 20 mini-pitas et faire lever de nouveau 30 mn.

3. Façonner et cuire les mini-pitas : aplatir les pâtons en galettes. Laisser reposer 10 min avant d'enfourner environ 6 min à 240°C (à four chaud).

4. Réhydrater les cèpes à l'eau tiède. Les sauter à l'huile.

5. Réaliser la sauce béchamel. Hacher la moitié des cerneaux de noix et incorporer à la sauce béchamel.

6. Garnir les mini-pitas de béchamel, poser les cèpes dessus et décorer de noix et ciboulette ciselée.