



## Pains à Kebab, Pitas, Paninis

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 3 pains de 140 gr (kebab, pitas)

ou 4 pains de 105 gr (paninis)

Temps de préparation : 2 heures

Temps de cuisson : 4 mn + 4 mn au grill



*Ingrédients :*

- 1 boule de **pâte à pizza** de 420 gr ([voir recette sur le site](#))

*Préparation :*

1. **Réaliser** la **pâte à pizza** et la **couper** en 3 (kebab, pitas) ou 4 (paninis) après le dégazage de l'étape 4
2. Leur **donner** une forme ronde (kebab, pitas) ou une forme rectangulaire (paninis) puis **aplatir** avec la paume de la main
3. **Mettre** les boules à 25° pendant 30 minutes (par exemple au four sans chaleur tournante) pour l'apprêt (deuxième monte)
4. Les **poser** délicatement (pour qu'elles ne retombent pas) sur une plancha huilée (plusieurs à la fois) ou bien dans une poêle huilée, et les faire **cuire** environ 2 minutes par face
5. Une fois refroidis, et au moment de préparer le kebab/pita/panini, **poser** le pain sur la table, le **maintenir** avec la main gauche, et **couper** horizontalement avec un couteau pour ouvrir les pains.
6. Les **passer** au grill « à viande » 4 mn environ puis garnir