

## Pittas

300 g de farine  
complète  
 $\frac{1}{2}$  c. à café de sel  
1 c. à café de fines herbes italiennes  
séchées  
1 c. à café de levure séchée ou  
 $\frac{1}{4}$  de cube de levure (10 g), émiettée  
3 c. à soupe de yogourt nature  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
1 dl env. d'eau tiède  
 $\frac{1}{2}$  poivron rouge, en petits cubes

**Préparation:** mélanger les ingrédients, levure comprise, dans un bol. Ajouter yogourt, huile et eau, travailler en pâte souple et lisse, incorporer les cubes de poivron. Couvrir et laisser lever du double.

**Façonnage:** diviser la pâte en 8 portions, les étirer à la main en galettes rondes de 1 cm d'épaisseur, laisser lever 30 min env.

**Grillage:** 3 min env. de chaque côté sur braise moyenne. Glisser les galettes au bord de la grille ou placer celle-ci plus haut, griller encore 6 min env. sur braise douce.



## Pittas

Faites de pâte levée, ces galettes, remplacent le pain. Au barbecue, elles sont plus croustillantes qu'au four et accompagnent agréablement tous les légumes grillés. Garnies de légumes, elles font d'excellentes pizzas végétariennes.