



Sandwichs pita grecs moelleux avec fromage tzatziki fait maison



Ingrédients

- 225 gramme de fromage Henri Willig Tzatziki
- 420 gramme de farine
- 10.5 grammes de levure sèche
- 1.5 une cuillère à soupe de sucre ou de miel
- 1.5 une cuillère à soupe d'huile d'olive
- 150 millilitre de lait tiède
- 225 millilitre d'eau tiède
- 1.5 cuillère à café de sel

Vous cherchez une recette délicieuse et facile de pitas grecques au fromage ? Ne cherchez plus ! Ces sandwichs pita moelleux, préparés avec amour et le fromage Henri Willig, sont l'en-cas idéal pour toutes les occasions. Avec une garniture crémeuse à base de tzatziki et de fromage râpé, vous ne pourrez pas vous passer de ce délice grec. Préparez-les vous-même avec notre recette simple et découvrez à quel point ils sont délicieux. Commençons par préparer ces délicieuses pitas, pleines de saveur et de nostalgie.

La préparation

- 1: Mélanger la farine et la levure dans un saladier et verser lentement les ingrédients humides et le sucre ou le miel.
- 2: Mélanger ou pétrir pour obtenir une belle pâte lisse en 10 minutes environ.
- 3: Ajouter le sel et pétrir encore environ 5 minutes.
- 4: Laissez la pâte lever dans le saladier pendant environ une heure sous un torchon humide. La pâte commencera à lever et à doubler de volume.
- 5: Diviser la pâte en 6 boules et l'étaler pour obtenir de jolies boules plates. (En Grèce, les pitas sont souvent pliées en deux au lieu d'être ouvertes. Elles sont pliées autour de la garniture comme une enveloppe, pour ainsi dire. Elles peuvent donc être plus grandes que les pitas des supermarchés). Utilisez de la farine pour éviter qu'elles ne collent au comptoir ou au plan de travail.
- 6: Faire frire dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive. Faire frire un côté pendant environ 2 minutes et l'autre côté pendant environ une minute.
- 7: Recouvrir la moitié de la pita avec le fromage tzatziki et la plier en deux. Saupoudrer également de fromage râpé.
- 8: Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le fromage fonde. Soyez généreux avec le fromage car les pitas sont assez grandes et très moelleuses.

Quel est le meilleur fromage pour garnir ma pita grecque ?

Dans notre recette, nous avons utilisé l'édition limitée du fromage Tzatziki Henri Willig. Grâce au concombre croquant et aux herbes qu'il contient, ce fromage ajoute une touche méditerranéenne à la pita. Vous n'avez pas de fromage tzatziki prêt à l'emploi ? Choisissez alors un fromage Gouda nature ou variez avec un fromage aux herbes ou au piment pour un peu plus de piquant.



Prêt à préparer vos propres sandwichs grecs au fromage tzatziki ?

Ces sandwichs grecs au fromage faits maison sont un vrai régal pour les papilles. Remplis de fromage Henri Willig, de tzatziki et recouverts de fromage râpé, ils constituent un délicieux en-cas ou déjeuner. Faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et moelleux, pliez-les en deux et savourez chaque bouchée. Goûtez aux saveurs grecques avec une touche néerlandaise !