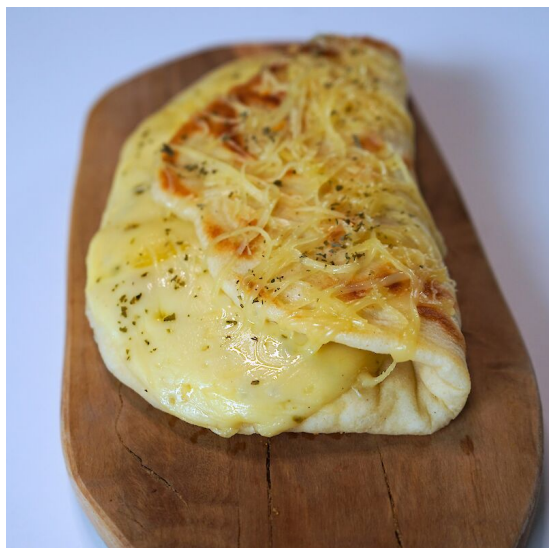




Sandwichs pita grecs moelleux avec fromage tzatziki fait maison



Ingrédients

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

Préparation de sandwichs grecs au fromage tzatziki

Vous cherchez une recette délicieuse et facile de sandwichs grecs au fromage ? Ne cherchez pas plus loin ! Ces petits pains 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 saveurs 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/pétrir pendant environ 10 minutes pour former une belle pâte lisse.
- 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.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

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 !