



# Pão Pita com Chili

CUSTO DOS INGREDIENTES

●○○ Barato

TEMPO DE PREPARAÇÃO

●●○ Médio

NÍVEL DE DIFICULDADE

●○○ Fácil

## Preparação

1. Esfarele o fermento de padeiro para dentro de uma tigela, junte a água morna e mexa até dissolver o fermento.
2. Adicione a Vaqueiro Líquida e a farinha integral e misture bem. Reserve durante 10 a 15 minutos.
3. Junte a farinha, o sal e o açúcar mascavado e misture tudo até a massa se soltar das paredes da tigela. Mude para a bancada de trabalho polvilhada com farinha e amasse até estar lisa e maleável.
4. Divida em 6 porções, molde em bola, achate e tape com um pano. Deixe repousar durante meia hora.
5. Estenda cada rodela de massa com a ajuda do rolo e de farinha num disco com cerca de 15 cm de diâmetro.
6. Coloque sobre um tabuleiro de forno forrado com papel vegetal, tape com um pano e deixe levedar durante mais 30 minutos. Coza as rodela de massa em forno pré aquecido a 180°C durante cerca de 20 minutos.
7. Entretanto descasque a cebola e pique-a finamente. Aloure a cebola num tacho com a Vaqueiro Alho, junte a carne picada e frite sobre lume médio a forte até perder o tom rosado.
8. Adicione o tomate cortado em cubos e limpo de grainhas, a malagueta cortada em rodelinhas e a curgete cortada em dados. Tempere com um pouco de sal e polvilhe a gosto com a mistura mexicana de especiarias.
9. Deixe ferver sobre lume moderado, mexendo de vez em quando durante cerca de 20 minutos. Deixe arrefecer um pouco as pitas, abra-as ao meio e recheie com o chili preparado.

## Ingredientes

6 unidades

- 25 G DE LEVEDURA DE PADEIRO DESIDRATADA
- 2 DL DE ÁGUA
- 2 COLHERES DE SOPA DE VAQUEIRO LÍQUIDA
- 50 G DE [FARINHA INTEGRAL](#)
- 300 G DE [FARINHA](#)
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE AÇÚCAR MASCADO
- 1 [CEBOLA](#)
- 40 G DE [VAQUEIRO ALHO](#)
- 350 G DE CARNE PICADA
- 3 TOMATES DE RAMA MADUROS
- 1/2 MALAGUETA VERMELHA
- 1 CURGETE PEQUENA
- MISTURA MEXICANA DE ESPECIARIAS