**פיתה ללא גלוטן – "מולינו"**

**רכיבים:**

* *500 גר' תערובת "מולינו" על בסיס עמילן חיטה (אריזה כחולה)*
* 450 מ"ל מים
* 10 גר' (כף) שמרים יבשים
* 35 גר' שמן זית
* 20 גר' סוכר
* 15 גר' מלח

**אופן ההכנה:**

* בקערת המיקסר עם וו לישה שמים את כל חומרי הבצק יחד ולשים כ- 5 דקות במהירות נמוכה ועוד כ- 3 דקות במהירות גבוהה.
* מוציאים את הבצק למשטח מקומח היטב בקמח ללא גלוטן.
* בעזרת קלף או סכין חדה חותכים חתיכות של כ- 100 גר' מהבצק ויוצרים כדור מכל חתיכה.
* מרדדים כל כדור לצורה של פיתה.
* מניחים להתפחה של כ- 40 דקות מכוסה במגבת לחה.
* מחממים תנור לחום מירבי – oC 240-250
* מכניסים את הפיתות לאפייה בתנור ל- 5-10 דקות עד להזהבה קלה.