PİTA EKMEĞİ

½ paket yaş maya
1,5 su bardağı sıcak su
1,5 su bardağı tam buğday unu
1,5 su bardağı beyaz un
1 çorba kaşığı bal
Çeyrek su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı kadar mısır unu
2 kase buz
Pişirme kağıdı

Sıcak suyun yarısını bal ile karıştırın. Ayrı bir kapta unları eleyip karıştırın.Karıştırdığınız unun yarım bardağını mayalı karışıma dökün ve karıştırın.
Üzerini streç ile örterek 45 dakika kadar ön maya işlemi yapın.
Kalan unu, suyu, tuzu ve zeytinyağını da dökerek 10 dakika yumuşak bir hamur olacak şekilde yoğurun.
Hamuru yeniden örtüp 2 katı olana kadar mayalandırın.
Fırını 200 derecede ısıtmaya ayarlayın. Fırının tabanına ısıya dayanıklı kap koyun. İki fırın tepsisine de pişirme kağıdı serin.
Üzerine mısır unu serpin. Mayalanan hamuru çok hafif unladığınız tezgaha alın, tekrar yoğurun.
8 ayrı bezeye bölerek üzerini örtün. Fırın derecenizi 250 dereceye getirin. Birinci tepsiye merdane yada elinizle açacağınız hamurlardan 4 tanesini yerleştirin.
Üzerini örtüp 30 dakika kadar daha tepsi mayası yaptırın. Fırına sürmeden önce fırının tabanındaki kaba 1 kase buz koyun. Hemen tepsinizi fırına verin ve 8 dakikaya ayarlayın.
Pita ekmekleri 2 dakika sonra kabaracak ve nar gibi kızarmaya başlayacak.
İkinci tepsiyi de fırına koymadan önce yine tabanındaki kaptaki suyu döküp 1 kase daha buz koyun.
İkinci tepsiyi de fırına verin.
8-10 dakika içinde pişen pita ekmeklerini fırından alın.