Pida con Salsiccia

Sucuklu Pide

1 bustina lievito instante
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini si sale
2 bicchiere l'acqua fresca
4 cucchiai olio di girasole
Per interno;
1 salsiccia
4 pepe
4 pomodori
1 bustina di formaggio a bianco
2 uove
1 bicchierino di latte
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra;
4 cucchiai d'acqua
2 cucchiaini di farina

Prima si prepara l'impasto 1 pugno di farina, lievito instante e zucchero si mescolano sopra si aggiungo olio vegetale, l'acqua e farina finchè per avere l'impasto mezzo morbido che non si picica nelle mani.
Poi si coperta la sopra d'impasto. Si lasica in una zona fresca minimo pe mezz'ora. Cosi impasto si lievita.
In qeusto momento si grattugia il formaggio e sopra si aggiungono latte, uova, sale e latte si mescolano.
Le salsicce si tagliano in rotonde poi si tagliano in fine. Pomodoro si fetta senza sbuciare. Pepe si taglia in goresse.
L'impasto lievitato si condivide in 8 pezzi uguale.
Ogni pezzo si apre sul tavolo farinato poi si aprono in ovale con il rullo 1,5 di intervalli e 1 intervallo di larghezza .
Sopra prima si mette la miscelata di formaggio. Poi si mettono salsiccia, pepe e pomodoro.
I finachi si piegano larghezza di 1 dito. i fini si schiacciano cosi si prendono la forma di barca.
Sopra si mette dalla miscelata preparata con turolo d'uova e farina. Poi si filano nel vassoio dentro messo carta oliata.
Poi si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano finchè la sopra arrossisce.

Nota: Queste tipe di pida si preparano in genere nelle zone di Marnero.