



De bolsillo Turco pizza con queso

Kır Pidesi



1 Matchbox tamaño de levadura
4+1/2 vaso de harina
1/2 vaso de leche
1 vaso de agua guerra
1 huevo
1/2 vaso de aceite de oliva
1+1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar granulado

Para llenado:

4 vaso de queso feta rallado
1 cebolla, de tamaño medio
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1/2 vaso de aceite vegetal

- # Ponga la levadura, leche caliente, agua caliente, clara de huevo, azúcar granulada y la sal en ella, y mezclar.
- # Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco durante el amasado, añadir el aceite de oliva. Suavizar la masa y hacerla llegar a la derecha coherencia.
- # Cubra la masa y el resto por 1 hora.
- # Justo antes de la finalización del tiempo de descanso, preparar el relleno. Picar finamente la cebolla. Mezclar el queso rallado con pimienta roja triturada.
- # Divide la masa descansado en 16 piezas iguales. Roll a cabo en la forma y el tamaño de una pequeña placa de elipse con un pequeño espesor.
- # Propagación de petróleo en todo el laminados en masa a cabo con la ayuda de un pincel. Colocar el relleno en la masa, y los bordes de recapitulación sobre el relleno para cerrar la pizzería.
- # Mezclar la yema de huevo con 1 cucharada de leche, y difundir esta mezcla por todo el bolsillo de pizza y colocarlo en la bandeja del horno engrasada.
- # Preparar todas las pizzas de bolsillo de esta manera. Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C por mucho tiempo. Y cocine hasta que a su vez de color rosa.
- # Slice el bolsillo pizzas en 2 o 3 piezas y sirven calientes.

Nota: Si quieres cocinar esta pizza de bolsillo con el relleno de carne molida, debe asar carne el terreno.