



Pida Mista

Karışık Pide



1 impasto di pane pronto
2 cucchiari olio d'olive
Per interno;
3 salsicce
10 -12 fetti di saleme
15 - 20 fetti di salsicce
Per la sopra;
1 bicchiere formaggio a bianco grattugiato
1 uova
Mezzo cucchiario di yogurt
1 cucchiario d'acqua

Impasto tolto dal forno si impasta con olio vegetale. Poi si dividono in 4 pezzi uguali e poi si lascia a riposare circa per 15 minuti.

In questo momento si tagliano le salsicce in fine. Poi i fetti si ritagliano in 4.

Poi impasto riposato si apre con il rullo sul tavolo farinato. In mezzo del impasto si mette delle salsicce, sopra si pizica formaggio grattugiato.

I finachi dell'impasto si piegano verso dentro e si stringono poi sopra si si mette dalla miscelata preparata con yogurt , acqua ed uova.

Dopo aver finito di preparazione tutto 4 pida si mettono con le distanze nel vassoio oliato . Si cucinano nel forno riscaldato finchè si arrossiscono .

Si servirsi in caldo.

Nota: Impasto di pida si può preparare anche a casa . Per questo si servono mezzo kg. di farina, 1 busta di lievito, cucchiari olio d'olive, 1 cucchiaino di sale ed abbastanza l'acqua fresca poi si impastano finchè diventano un impasto bene completo . Poi si lascia a riposare circa mezz'oretta.