



Pida Oliato

Yağlı Pide



Mezza bustina di lievito fresco
Un bicchiere d'acqua fresca
Uno zucchero quadrato
1,5 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
4 cucchiari di burro
4 uove

- # Primamente in una ciotola profonda si mettono l'acqua fresca lievito e zucchero si miscelano.
- # Poi si aggiungono sale e la farina finché per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo si coperta alla sopra dell'impasto e si lascia riposare circa per 45 minuti.
- # Dopo del tempo per levare l'aria dell'impasto si fa rotolare per qualche volta
- # Poi impasto preparato si divide in 4 pezzi uguali ogni pezzo si apre dimensione sotto del piattino di dolce con il rullo.
- # Poi si schiaccia con le mani nel centro.
- # Poi l'impasto preparati si mettono dentro del vassoio e in mezzo si mette burro.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucina finché il burro si scioglie e impasto diventa gialla.
- # Poi il vassoio si leva del forno è in mezzo dei gli impasti si rompe le uova e pizzica il sale poi si rimette nel forno e si continua a cucinare finché si cucinano le uove servirsi in fresco.

Nota: Pida oliato ed una ricetta della provincia di Trabzon. In quella zona si può chiamare Pida oliata di Trabzon.