



Pida Zuccherata

Şekerli Pide



1 pacco di lievito
2 bicchieri di latte
1 bicchiere di l'acqua fresca
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la Miscelata;
Mezzo kg di ricotta
Per la sopra;
2 cucchiali di burro
Circa per un bicchiere di zucchero

- # L'acqua fresca e un cucchiaino di zucchero si mettono in una ciotola e si miscelano.
- # Alla sopra saggio e buona latte sale e la farina 5 x avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi si coperta il posto e si lascia a riposare circa per mezz'ora dopo si inverte e si condivide i 6 pezzi.
- # Ogni pezzo si apre in ovale e poi si apre in sottile.
- # Alla sopra si mette ricotta i fianchi spiegano in orizzontale poi i fini spiegano e diventa come barca.
- # Le pida preparata si filano nel vassoio oliato ai fianchi si mette dal burro sciolto poi si inseriscono nel riscaldato a 200 gradi 200.
- # Quando i colori di pida diventano viole si levano dal forno si pizzica lo zucchero poi di nuovo si mette il burro e dopo si riferisce nel forno riscaldato.
- # Quando inizia a sciogliere lo zucchero vuol dire che la pida è cucinata. Servirsi in caldo.

Nota: Se si vuole di avere i gusti diversi la ricotta si può miscelare con tahini.