



## Pida con Patata

Patatesli Pide



1 pacco di lievito  
2 zuccheri quadrati  
1,5 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per la miscelata;  
4 patate  
Mezzo pacco di formaggi  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di pepe nero  
2 cucchiali di burro

- # Primamente si prepara impasto. L'acqua fresca e zucchero si miscelano dopo si aggiungono il lievito e farina.
- # Dopo se pizzico sale e si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido dopo impasto preparato si coperta e si lascia ad una parte per 45 minuti.
- # In questo momento si preparano i materiali per interno. Le patate si bolliscono poi si sbucciano e si pestano oppure grattugiano alla sopra si aggiungono le spezie e formaggio pestato insieme con 1,5 cucchiai di burro. Tutti questi materiali si miscelano bene.
- # Impasto riposato si condivide 12 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza una campata.
- # Sopra di impasto si mette dalla miscelata abbastanza. I fianchi lunghi si piegano ed I fini si riuniscono. ( si prepara 2 vassai o pida)
- # Le pida si filano nel vassoio oliato. Alla sopra si mette l'altra metà di burro.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 210 gradi. Si cucina finché prende il colore di oro.

Nota: Nella miscelata si può aggiungere anche 1 cipolla grattugiata.