



Pita Piccolina

Pidecik



- 1 uova
- 1 tazina di caffè yogurt
- 1 tazzina di caffè l'acqua un pò calda
- 2 cucchiari d'olio vegetale
- 2 zuccheri a quadrati
- 1 pizzico di sale
- 3 bicchieri di farina
- Mezza scatola di fiammifero lievito fresco
- Mezzo stampo di formaggio
- 2 - 3 rami di prezzemolo
- 1 cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Nell'acqua si mettono lievito fresco e zuccheri. Si miscelano bene nella ciotola d'impastare.
- # Sopra si rompe l'uovo, s'aggiunge lo yogurt, si mette la sale, e s'aggiunge 2 bicchieri di farina , s'impastano.
- # S'aggiungono 2 bicchieri di farina rimasta ed olio si continua ad impastare. Poi sopra d'impasto si copre con un straccio bagnata e si lascia a riposare per 1 ora.
- # Dopo questo tempo l'impasto si divide in 8 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo di apre con matterello diametro di 15 cm.
- # In mezzo d'impasto aperto si mette il formaggio e si richiude. Poi si piegano i fianchi e così si dà com'è la figura di pide treccia.
- # Questi pide piccole preparati si filano nel vassoio oliato con le distanze , sopra si mette l'acqua di yogurt poi si lascia a riposare ancora per mezz'ora.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 210 gradi per mezz'ora.

Nota: Pite piccole se cucinano con fuoco basso si diventano dure.