



Pita Piccolina

Pidecik



1 uova
1 tazina di caffè yogurt
1 tazzina di caffè l'acqua un pò calda
2 cucchiali 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 lascaia a riposare per 1 ora.
- # Dopo questo tempo l'impasto si condivide 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 da com'è la figura di pide treccia.
- # Questi pite piccoline preparati si filano nel vassoio oliato con le distanze , sopra si mette l'aqua di yogurt poi si lascia riposare ancora per mezz'ora.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 210 gradi per mezz'ora.

Nota: Pite piccoline se cucinano con fuoco bassato si diventano duro.