



Pida con Salsiccia

Sucuklu Pide



1 bustina lievito istante
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini si sale
2 bicchiere l'acqua fresca
4 cucchiari olio di girasole
Per interno;
1 salsiccia
4 pepe
4 pomodori
1 bustina di formaggio a bianco
2 uova
1 bicchierino di latte
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra;
4 cucchiari d'acqua
2 cucchiaini di farina

- # Prima si prepara l'impasto 1 pugno di farina, lievito istante e zucchero si mescolano sopra si aggiungo olio vegetale, l'acqua e farina finchè per avere l'impasto mezzo morbido che non si picica nelle mani.
- # Poi si coperta la sopra d'impasto. Si lasica in una zona fresca minimo pe mezz'ora. Così impasto si lievita.
- # In questo momento si grattugia il formaggio e sopra si aggiungono latte, uova, sale e latte si mescolano.
- # Le salsicce si tagliano in rotonde poi si tagliano in fine. Pomodoro si fetta senza sbuciare. Pepe si taglia in gorse.
- # L'impasto lievitato si divide in 8 pezzi uguale.
- # Ogni pezzo si apre sul tavolo farinato poi si aprono in ovale con il rullo 1,5 di intervalli e 1 intervallo di larghezza .
- # Sopra prima si mette la miscelata di formaggio. Poi si mettono salsiccia, pepe e pomodoro.
- # I finachi si piegano larghezza di 1 dito. i fini si schiacciano così si prendono la forma di barca.
- # Sopra si mette dalla miscelata preparata con tuolo d'uova e farina. Poi si filano nel vassoio dentro messo carta oliata.
- # Poi si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano finchè la sopra arrossisce.

Nota: Queste tipe di pida si preparano in genere nelle zone di Marnero.