



## Пиде с картошкой

Patatesli Pide



1 пачка быстрорасторимых дрожжей  
2 кусочка сахара-рафинад  
1,5 стакана воды  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
4 средние картошки  
250 гр. брынзы  
0,5 ч.л. тмина  
0,5 ч.л. красного перца  
0,5 ч.л. черного перца  
2 ст.л. слив. масла

- # Сахар растворить в теплой воде, добавить дрожжи с частью муки.
- # Добавить соль и добавляя муку, замесить средне упругое тесто. Тесто накрыть и оставить на 45 минут.
- # Картофель сварить в мундире, очистить и потереть на терке. Добавить специи, растертый сыр и 1,5 ст.л. слив. масла, перемешать.
- # Тесто разделить на 12 равных частей. Каждую часть посыпать мукой и раскатать не большую овальную лепешку.
- # На лепешку положить достаточное количество начинки из картошки. Длинные края загнуть, острые залепить (вид лодочки).
- # Выложить пиде на противень застланный бумагой для выпечки, смазать поверхность оставшимся слив. маслом.
- # Поставить в разогретую до 210 градусов духовку, готовить до золотистого цвета.

В начинку из картошки можно добавить 1 тертую на терке луковицу.