



## Кыр Пиде - Тонкая Пицца

Kir Pidesi



Живые дрожжи ( спичечн.коробку)  
4,5 стакана муки  
Пол стакана молока  
1 стакан воды  
1 яйцо  
Пол стакана оливк.масла  
1,5 чайн.ложки соли  
1 чайн.ложка сахара  
Для начинки :  
4 стакана натёртой брынзы  
1 репч.лук  
1 чайн.ложка красн.молот.перца  
Пол стакана раст.масла

- # В глубокую посуду положить дрожжи, тёплое молоко и воду, яичный белок, сахар, соль, помешать.
- # Понемногу добавить муку, оливк.масло и замесить тесто без комочеков.
- # Накрыть полотенцем и дать расстояться 1 час.
- # Приготовить начинку : Лук мелко порубить, добавить красн.перец и брынзу, помешать.
- # Тесто разделить на 16 равных частей. Каждую часть раскатать на тонкую лепёшку размером с овальнную тарелку.
- # Лепёшки обмазать раст.маслом, нанести слой начинки, края закрепить.
- # Яичный желток перемешать с 1 стол.ложкой молока, полить на начинку и положить на смазанный маслом противень.
- # Приготовить все пиде. Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # Пиде порезать на 2 или 3 кусочка, подавать горячими.

При приготовлении пиде с мясной начинкой, фарш нужно заранее обжарить.