Пиде с Сыром - Тонкая Пицца

Kaşarlı Pide

4 стакана муки
Живые дрожжи (спичечн.коробку)
1,5 стакана тёплой воды
2 кубика сахара
Пол стакана раст.масла
1,5 чайн.ложки соли
Для начинки :
5 стаканов натёртого сыра
3 яйца
1 стакан молока
¼ стакана раст.масла

В глубокую посуду положить дрожжи, сахар, налить воду и мешать пока не растают дрожжи и сахар.
Добавить половину порции муки, раст.масло, соль и помесить.
Понемногу высыпать оставшуюся муку и замесить мягкое тесто.
Накрыть полотенцем и дать расстояться 1 час.
Приготовить начинку : Натёртый на тёрке сыр, яйца, молоко, раст.масло хорошо перемешать.
Тесто немного помесить и разделить на 8 частей.
Каждую часть раскатать на овальную лепёшку толщиной пол сантиметра, размером с серв.тарелку.
Нанести слой начинки, (можно мокрыми руками).
Кроя пиде завернуть на 2см.
Положить на обсыпанный мукой противень. Запекать до розового цвета,в заранее разогретой духовке, при температуре 230.
Порезать на 3-4 кусочка. Подавать горячими.

Можно приготовить пиде с другой начинкой, а так же закрытое пиде,(как пирожок).