

Çantı Pidesi

Toplam 73 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 5/10

Çantı Pidesi, kıymalı kenarlardan taşacak kadar açılıp fırında Bursa fırlık kültüründe kısacık sürede pişen karakterli bir hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 450 gr Un
- 230 ml Su
- 1 paket Instant maya

İç için

- 220 gr Kıyma
- 1 adet Domates
- 1 adet Kuru soğan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 20 gr Tereyağı

Yapılışı

1. Un, su, maya ve tuzla hamuru 8 dakika yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika mayalandırıp pişerken kuru kalmasını diye.
3. Kıyma domates, soğan, tuz ve karabiberle iç harcını hazırlayın.
4. Hamuru oval açılıp ortasına harcı yayıp kenarlarını hafif yükseltin.
5. Pideri 220°C fırında 6 dakika pişirin.
6. Fırında çıkınca kenarlarını tereyağı sürüp sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

İç hamura bastırılarak yerine gevşek bırakılarak üst yüzeyin sulu ve diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip yanlarında ayranla, fırında kızdırılarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt