

Karadeniz Pidesi

Toplam 98 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 23 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 6/10

Taş fırınına taş yardımıyla Karadeniz pidesi, tereyağı ve peynirle ortasına çukur pişer.

Malzemeler

- 500 gr Un
- 7 gr Maya
- 350 gr Trabzon peyniri
- 60 gr Tereyağı
- 2 adet Yumurta

Yapılışı

- Başlangıç olarak un, maya ve suyla hamur yoğurup 35 dakika mayalandırın.
- Hamuru açıp peynir ve tereyağıyla doldurun.
- 230°C fırında 18 dakika pişirip yumurta ekleyin.
- Hamuru kapatırken kenarları parmak ucuyla bastırarak, harç fırından çıkmasını.
- Tepsisini yağlayıp parçaları fırından çıkarın, sıcak hava aralarında geçirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru en az 20 dakika dinlendirmek gluteni gevşetir, açıldığında elastik olmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında ayran ya da çay sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta