

Pide Ekmeği

Toplam 108 dk

Hazırlama 80 dk · Pişirme 26 dk

6 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 15/10

Yumuşak içli ve susamlı yüzeyli ev tipi pide ekmeği.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Ilık su
- 1 yemek kaşığı Kuru maya
- 1 tatlı kaşığı Şeker
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Susam
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, su, maya ve tuzu yoğurun, hamuru 40 dakika mayalandırın.
2. Hamuru tepsiye alırsınız ve 10 dakika gevşetip yayılmasını kolaylaştırın.
3. Parmak uçlarındaki zıkkınlara deseni verin, hamuru delmeyin.
4. Üzerine yumurtalı yoğurt sürün ve susam serpin.
5. 220°C fırında 16 dakika kadar pişirin, taban hamur kalsın.

PÜF NOKTASI

Hamuru tepside 15 dakika ikinci kez dinlendirin; pide fırında daha iyi kabarır.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimi sıcak servis yapın, yanlarında kebab suyu ya da çorbayla sofraya çıkarın.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt