

Trakya Esintili Tahinli Peynirli Pide

Toplam 154 dk Hazırlama 80 dk · Pişirme 22 dk 4 kişilik Orta ~304 kcal Açılış 15/10

Tahinli peynirli pide, mayalı hamurun üzerine yayılan tahin ve beyaz peynir harçının bulunduğu pratik bir tuzlu pide yorumu. Tahinin bademimsi tonu peynirin tuzunu yumuşatıyor. Klasik pide formuna yeni bir denge katıyor.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 160 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Susam
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Toz şeker
- 1 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Yağ
- 4 dal Taze maydanoz

Yapılışı

1. Ilımsuya kuru maya ve toz şekerini ekleyip 5 dakika köpürene kadar bekletin.
2. Geniş kâseye unu, tuzu, sıvı yağ ve mayalı suyu alıp pürüzsüz yumuşak hamur olana kadar 8 dakika yoğurun.
3. Üzerini örtüp 1 litre sıcakta 60 dakika mayalandırın. İkinci katı yapın.
4. Hamuru havasını 2 eşit parçaya bölüp oval şekilde açın.
5. Beyaz peyniri tahinle hafifçe karıştırın (tam yedirmeyin, mermerli kalsın) ince doğranmış maydanozu ekleyin.
6. Harç pidenin ortasına yayın kenarları 1 cm genişlik verin; üzerine susam serpin.
7. 220°C ön ısıtılmış fırında 15 dakika kızarana kadar pişirin; sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamur en az 60 dakika mayalanmalı ki fermantasyon pidenin gözenekli yapısını oluşturur. Tahini peynirle karıştırırken yedirmeyin, harç mermerli görünsün.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcakken dilimleyin, yanına ayran ve birkaç dilim domates koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam