

Cantık Pidesi

Toplam 43 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 5/10

Cantık pidesi, kıymalı kenarlardan taşacak kadar açılarak 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

Yapılışı

1. Un, su ve mayayla hamur yoğurup 30 dakika dinlendirin.
2. Kıyma domates, soğan, tuz ve karabiberle iç harcını hazırlayın.
3. Hamuru oval açılarak ortasına içi yerleştirin.
4. Cantık pidesini 220°C fırında 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İçi hamura bastırılarak yerine gevşek bırakmak üst yüzeyin sulu ve diri kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip yanlarında ayranla, fırında kızdırılarak servis edin.

Alerjenler

Gluten