

Karadeniz Pidesi

Toplam 63 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 16/10

Taş fırınına hazırladığınız hamuru taş fırında Karadeniz pidesi, tereyağı ve peynirle ortasından açarak pişirin.

Malzemeler

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

Yapılışı

- Un, maya ve suyla hamur yoğurup 35 dakika mayalandırın.
- Hamuru açarak peynir ve tereyağıyla doldurun.
- 230°C fırında 18 dakika pişirip yumurta ekleyin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına ayran ya da çay sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta