

Pide Ekmeği

Toplam 68 dk

Hazırlama 50 dk · Pişirme 18 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

Yapılış

1. Hamur malzemelerini yoğurup 40 dakika mayalandırın.
2. Hamuru tepsiye yayıp parmak uçlarını şekil verin.
3. Susam serpip 220°C fırında 15-18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten

Susam