

Pide - Turska pizza



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašika** kiselog mleka

Za nadev:

- **300 g** pilece salame
- **nekoliko kašika** kisele pavlake
- **nekoliko kašika** kecapa
- **200 g** trapista
- **po želji** origana

Priprema

Prosejati brašno, staviti sve suve sastojke, dodati kiselo mleko i uz dodavanje tople vode, umesiti meko testo. Kroz decetak minuta dodati maslinovo ulje, pa snažno izmesiti da testo postane elasticno. Ostaviti ga na toplom, pa odvojiti šest približno istih loptica.

Dok testo odmara, napraviti nadev za punjenje, po želji, ja sam ovog puta koristila gore navedene namirnice.

Oklagijom rastanjiti loptu i premazati kecapom, naneti fil, pa motati ladjice.

Trebalo bi da izgledaju otprilike ovako. Ostaviti da odmore, taman dok se pecnica ugreje. Pecc pide dok ne porime lepu boju.

Pide služiti uz kecap i prilog po želji....

Savet