



Pide

Turkiye

VOORDEEG

50 %	Artisanaal	5.000 gram
2 %	Gist	200 gram
60 %	Water	6.000 gram

RECEPTUUR

50 %	Artisanaal	5.000 gram
4 %	Neutraal brood crème	400 gram
1.5 %	Zout	150 gram
1 %	Suiker	100 gram

WERKWIJZE

- Dag ervoor voordeeg maken, gist oplossen in water en de bloem erdoor mengen
- De rest van de grondstoffen erbij en een goed afgekneed deeg maken, deegtemperatuur ca. 26°C
- Bulkrijst van 15 minuten
- Afwegen op 500 gram en opbollen en tussen kledjes leggen
- Na 45 á 50 minuten plat drukken, ovaal maken en op inschietapparaat/plaat leggen
- Na 10 minuten rand aandrukken en motief in drukken, licht bevochtigen (half ei/water) en bestrooien met nigella zaadjes (zwarte komijnzaadjes) en sesamzaad
- Bakken op 235°C gedurende 20 minuten

PIDE
TURKIJE