

# Turske pide



Potrebni sastojci za 8 komada:

## Tijesto:

- 600 g mekog (glatkog) brašna,
- 8 g suhog kvasca,
- 1 čajna kašičica šećera,
- 2 kafene kašičice soli,
- 1 jaje,
- 150 ml ulja,
- 1-2 dl mlake vode (zavisi od brašna),
- 2 dl mlakog mlijeka

## Nadjev I:

- 300 g mljevenog junećeg mesa,
- 1 glavica crvenog luka,
- 2,3 čena bijelog luka,
- so, biber,
- oko 9 kašika paradajz sosa
- 150 g sira (mozzarella, gauda, livada)

## Nadjev II:

- 200 g svježih blitve ili špinata,
- 250 g sitnog kraljčeg sira,
- 2 kašike pavlake,
- 2 jaja,
- so,
- 2 čena bijelog luka,
- 150 g sira (mozzarella, gauda, livada)

## Još potrebno:

- 1 žumanjak i 1 kašika jogurta za premaz
- susam

## Izrada:

### Tijesto:

U plastičnoj posudi u prosijano brašno na sredinu dodati kvasac i šećer, a po obodu brašna dodati so. Dodati i toplo mlijeko, vodu, jaje i ulje i zamijesiti mekše tijesto (količina tečnosti može varirati u zavisnosti od vrste brašna). Prekriti posudu plastičnom folijom ili krpom i nakon 20 minuta premijesiti tijesto na radnoj površini, po potrebi dodati malo brašna i mijesiti oko 5 minuta. Formirati glatku kuglu, vratiti u posudu i ostaviti da nadolazi oko 1h. Za to vrijeme pripremiti nadjeve.

### Nadjev I:

U široj tavi zagrijati ulje i prodinstati sitno sjeckan luk. Dodati i mljeveno meso i dinstati. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Na kraju dodati i paradajz sos (ja sam radila sa domaćim sa mnogo bosiljka i bijelog luka) i po potrebi još začiniti željenim začinima te još malo dinstati. U ovaj nadjev možete dodati po želji i neko povrće: paprika, kukuruz šećerac, tikvica...ja radim samo sa paradajz sosom.

### Nadjev II:

Svježe listove blitve ili špinata oprati i odrezati višak peteljki. Listove sitno isjeckati i prebaciti u odgovarajuću činiju u koju dodmo i sitni sir, pavlaku, jaja, protisnemo bijeli luk i posolimo po ukusu. Sve promiješati i nadjev je spreman.

Nadošlo tijesto podijeliti na 8 loptica i ostaviti ih da odmaraju još nekih 10-ak minuta. Pripremiti veliku pleh od rerne 42x32 cm, obložiti pek papirom. Svaku lopticu razvaljati u izdužen ovalni oblik i nanijeti dio nadjeva te raporediti izmrvljeni mozzarella sir (ili naribanu gaudu; livada sir). Ja kada razvaljam tijesto, prije filovanja prebacim ga na posebno iskrojenu traku pek papira i tek onda filujem i formiram oblik, te tako sve zajedno sa trakom papira prebacim u pleh. Oko 2 cm od krajnjih ivica tijesta ostavimo nenafilevano jer ćemo taj dio prebacivati preko fila kako bi formirali oblik "čamca". Krajeve dobro spojiti i uvrnuti.

U jedan pleh stanu 4 komada, dakle trebaće vam 2 pleha.

Prije pečenja ostaviti ih prekrivene da odmaraju još oko 15-ak minuta pa ih premazati umućenim žumanjkom sa malo jogurta i posuti susamom.

Peći ih u rerni koja se zagrijala na 250°C, a čim stavite pleh temperaturu smanjiti na 220°C i peći oko 17 minuta ili dok ne porumene (dužinu i temperaturu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečene pide prekriti krpom, ostaviti 10-ak minuta da se prohlade i spremne su za jelo.

Pide možete puniti raznim nadjevima, ja sam predstavila meni omiljene.

Prijatno!