

Ramazansko pide

Ramazansko pide

500 g brašna
450 ml mleka
10 g morske soli
5 g suvog kvasca
2 kašičice crnog kima
1 žumance

150 ml vode za rernu

Način pripreme

U posudu sa brašnom dodati suvi kvasac, morsku so i promešati kašikom. Dodati i mleko, pa početi mešanje mikserom sa nastavkom za testo, prvo na manjoj brzini, pa postepeno ubrzavati. Kad masa postane kompaktna (trebalo bi da bude malo ređa) ostaviti 20-30 minuta pokriveno krpom da testo naraste. Na površini posutoj brašnom lagano premesiti testo. Podeliti na dve jednake jufke, svaku razvući u krug na obrnutom plehu sa pek papirom. Ostaviti još jednom da testo naraste 60 minuta. Kad naraste premazati žumancetom razmućenim sa malo vode. Prstima napraviti krug uz ivice pidea, pa zatim prstima napraviti mrežu. U rernu sipati vodu u postojeće udubljenje kako bi testo bolje naraslo prilikom pečenja. Ukoliko rerna nema predviđen prostor za vodu, sipati vodu u tepsiju i staviti na donji grejač. Pide posuti crnim kimom i peći u zagrejanoj rerni na 240°C, 15-20 minuta na najnižem nivou.