

Glutensiz Kıymalı Pide

6 adet



pratik

yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya (gluten içermez)

1 yumurta

3 yemek kaşığı sıvı yağ

0,5 su bardağı ılık su

0,5 çay kaşığı tuz

Üst malzeme:

1 adet kuru soğan (orta boy)

1 adet domates

200 g kıyma

2 adet ince doğranmış yeşilbiber

1 çay kaşığı tuz

0,5 çay kaşığı karabiber

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 Hamurun hazırlanışı:

Un karışımını derin bir kaba boşaltın. Hamur açarken kullanmak için içinden 1 yemek kaşığı ayırın. Kalan unun üzerine mayayı ekleyip kaşık ile karıştırın. Üzerine yumurta, sıvı yağ, ılık su ve tuzu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur haline gelinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatın ve mayalanması için ılık ortamda 20-30 dakika bekletin.

2 İç malzemenin hazırlanışı:

Kuru soğanı çok minik küpler şeklinde doğrayın. Domatesin kabuğunu soyup minik küpler şeklinde doğrayın. Kıyma, kuru soğan, domates, yeşilbiber, tuz, karabiber ve sıvı yağı derin bir kaba alın. Malzemeler iyice karıştıncaya kadar yoğurun.

3 Şekillendirme ve pişirme:

2 adet fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 210 °C

Turbo pişirme: 200 °C



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 6 eşit parçaya bölün. Ayırdığınız undan bir miktar tezgaha serpin. Bir parça hamuru alıp elinizde yuvarlayın, unlanmış tezgahta merdane ile 30 cm uzunluğunda oval şekilde açın ve fırın tepsisine alın. Üzerine bir miktar kıymalı üst malzeme yayın. Kenar kısımlarını hafifçe içe doğru kıvrıp pide şekli verin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın ve pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkardığınız pidelerin kenarlarını tereyağı ile hafifçe yağlayın ve sıcak servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail: musterihizmetleri@droetker.com.tr • Danışma
Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04