

Pâte à pide

Pour 12 pides (selon la taille)

750 g de farine

1 œuf

200 g de yaourt grec

125 ml d'huile d'olive

200 ml d'eau tiède

1 sachet de levure déshydratée

Sel

1 cuil à café de sucre

Diluez la levure dans l'eau tiède.

Versez la farine dans le bol du robot avec le sel et le sucre. Mélangez avec une cuillère en bois. Incorporez le yaourt grec, l'œuf et l'huile d'olive.

Pétrissez à vitesse lente en versant le mélange eau-levure sur la farine.

Quand la pâte est devenue homogène, lisse et souple, couvrez-la d'un linge et laissez reposer pendant environ 1 h 30 environ. La pâte doit doubler de volume.

Au bout du temps de repos, préchauffez votre four à 180°.

Dégazez la pâte sur un plan de travail fariné et divisez-la en 12 pâtons de même poids (environ 100g).

Étalez chaque pâton en bande d'environ 25 cm de long sur 15 de large. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Garnissez les pides avec la farce de votre choix en la déposant au centre de la bande de pâte et en laissant 2-3 cm libres sur les bords. Rabattez les bords vers le centre et pincez les extrémités.

Badigeonnez les bords du Pide à l'œuf battu, et enfournez pour une vingtaine de minutes.