**Pate à Pides**

**Ingrédients**

**Préparation : 15 min Repos : 90 min Cuison : 40 min**

**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 de boulanger déshydratée

Sel

1 c à café de sucre

1 œuf pour la dorure

 **Préparation**

Mélanger la levure avec la farine. La verser dans le bol du robot et ajouter le sel et le sucre. Mélanger avec une cuillère en bois. Incorporer le yaourt grec, l’œuf et l’huile d’olive.

Pétrir à vitesse lente.

Quand la pâte et devenue homogène, lisse et souple, la couvrir d’un linge et laisser reposer  environ 1 h 30.  La pâte doit doubler de volume.

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

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

Étaler chaque pâton en bande d’environ 25 cm de long sur 15 de large. Les disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Garnir 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. Rabattre les bords vers le centre et pincer les extrémités (si les extrémités sont trop épaisses couper le surplus et reformer la pointe). Badigeonner les bords du Pide au jaune d’œuf battu, et enfourner pour une vingtaine de minutes (pour moi 40 min).