Pain pide

**Préparation : 10 min Repos : 90 min Cuisson : 25 min**

**Ingrédients**

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, l’huile d’olive. Verser l'eau au fur et à mesure jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple.

Pétrir à vitesse lente (5 bonnes min).

Quand la pâte et devenue homogène, lisse et souple, la couvrir d’un linge et laisser reposer  environ 50 min.  La pâte doit doubler de volume.

Au bout du temps de repos, préchauffer votre **four à 190°C.**

Avec le rouleau à pâtisserie étaler un peu votre pâte pour faire un cercle, puis avec un couteau à beurre inciser sans aller trop profondément et faire des carrés. Laisser reposer 40 min. Dorer le pain avec le jaune d’œuf, saupoudrer de graines de sésame et enfourner pour 20 à 25 min.

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**