

MINI PIDE MIT 3 FÜLLUNGEN



Würzige Teigschiffchen mit 3 verschiedenen Füllungen:

Zu Silvester gibt es von mir eine tolle Crowdfeder Idee. Mini Pide mit 3 verschiedenen Füllungen. Diese Teigschiffchen sind aus der türkischen/orientalischen Küche bekannt. Dazu wird ein Hefeteig hergestellt. In kleine Portionen geteilt und länglich ausgerollt kann dann die Füllung hineingegeben werden. Zubereitet habe ich eine Füllung aus Rinder Hackfleisch, eine weitere aus Thunfisch und die dritte vegetarische mit 4 Käse (quattro formaggi). Die Enden der Teigplatten werden nun zusammengedrückt und langgezogen. So entsteht das typische Gebäck Schiff, aus welchem in der Mitte die Füllung hervorkommt. Nach dem Backen werden sie noch mit flüssiger Butter eingestrichen. Somit sind sie schön weich. Natürlich können die Pide auch nach Belieben mit anderen Füllungen befüllt werden.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 60

HEFETEIG

Die Hefe mit dem warmen Wasser und dem Zucker verrühren. Die übrigen Zutaten, dabei das Olivenöl zum Schluss, zugeben und in etwa 8-10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig kneten. Den Teig in den Händen zu einer Kugel formen. Die Schüssel mit etwas Olivenöl fetten und die Teigkugel zurücklegen. Abgedeckt für mindestens 60 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen.



Den Teig bei Gärstufe (37°C) mit Dampf aufgehen lassen, dann verringert sich die Gehzeit um 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

HEFETEIG:

- 1 Hefe (Würfel)
- 100 g Wasser (warm)
- 1 TL Zucker
- 1000 g Mehl
- 2 TL Salz
- 400 g Milch
- 120 g Olivenöl

HACKFLEISCHFÜLLUNG

Die Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben und für 3-4 Minuten mitbraten. Mit dem Tomatenmark und den passierten Tomaten ablöschen. Die kleingeschnittenen Jalapenos, den Mais und die Gewürze zufügen und einrühren. Die Masse abkühlen lassen.

HACKFLEISCHFÜLLUNG:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 300 g Hackfleisch (z. B. Rind)
- 50 g Tomatenmark
- 100 g Tomaten (passiert)
- 100 g Mais (Glas oder Dose)
- 50 g Jalapeños (eingelegt)
- 1 Pr. Zimt
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer

THUNFISCHFÜLLUNG

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und den Käse reiben. Die Zwiebelwürfel zusammen mit den restlichen Zutaten zusammen in einen Mixer geben und zerkleinern.

THUNFISCHFÜLLUNG:

QUATTRO FORMAGGI

Die Käsesorten reiben und anschließend mit den restlichen Zutaten verrühren.

SCHIFFCHEN FORMEN

Den Teig in 60 Portionen einteilen und mit einem Tuch abdecken, damit sie nicht

MINI PIDE MIT 3 FÜLLUNGEN



austrocknen. Nach und nach die Teigkugeln dünn und länglich ausrollen. Mit dem mittleren Eisportionierer jeweils eine Portion der Füllung mittig auf die Teiglinge geben. Die Teigplatten an beiden Enden zusammendrücken, sodass ein Schiffchen entsteht, welches in der Mitte offen ist.



Jede Füllung reicht für jeweils 20 Pide aus.



Die Pide mit Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Blech legen. Die Eier verquirlen und mit einem Pinsel auf die Pide streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für 20-22 Minuten backen. Anschließend die Butter schmelzen und auf die noch heißen Pide streichen. So bleiben sie schön weich.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

- 1 rote Zwiebel
- 100 g Kashkaval Käse
- 200 g Schmand
- 1 Thunfisch (mit Zitrone, Dose)
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- ½ TL Oregano
- ¼ Knoblauchzehe

QUATTRO FORMAGGI :

- 100 g Edamer
- 100 g Emmentaler
- 125 g Mozzarella
- 100 g Parmesan
- 200 g saure Sahne
- 20 g Schnittlauch
- ¼ TL Pfeffer

ZUM BESTREICHEN:

- 2 Eier

NACH DEM BACKEN:

- 50 g Butter