

PIDE REZEPT



Heute gibt es von mir eine tolle Crowdfeder Idee. Pide mit 2 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 und eine vegetarische mit Spinat und Feta. Die Enden der Teigplatten werden nun zusammengedrückt und langgezogen. So entsteht das typische Gebäck Schiff, aus welchem in der Mitte die Füllung hervorkommt.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

TEIG

Verrühre die Hefe mit der Flüssigkeit. Füge nun die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in etwa 8-10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig zu einer Kugel, fette ihn leicht mit Öl und lege ihn zurück in die Schüssel. Lasse den Teig nun abgedeckt für etwa 30-60 Minuten an einem warmen Ort aufgehen.

Bereite nun in der Zwischenzeit die Füllung zu.

Tipp Die angegebenen Mengen für die Füllungen reichen jeweils für die komplette Menge Teig mit 500 g Mehl. Möchtest du also aus dem Teig mit 500 g Mehl jeweils 4 Pide mit Hackfleisch und 4 mit Spinat füllen, bereite nur jeweils die Hälfte beider Füllungen zu.

HACKFLEISCH FÜLLUNG

Gib das Hackfleisch in eine große Schüssel. Hacke die Zwiebeln, Peperoni und Petersilie fein und verknete nun alle Zutaten für die Hackfleisch Füllung miteinander. Stelle sie kurz zur Seite.

SPINAT FÜLLUNG

Lasse den Spinat auftauen und schneide die Zwiebeln in feine Würfel. Zerbrösele den Käse und verrühre ihn nun mit dem Spinat, den Zwiebeln und den weiteren Zutaten für die Spinat Füllung. Stelle sie kurz zur Seite.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor.

SCHIFFCHEN FORMEN

Teile den Teig in 8 Portionen ein und forme sie jeweils zu Kugeln. Rolle nun jede Kugel länglich zu einem oval aus und lege sie mit Abstand auf Backpapier. Verteile nun die Füllung gleichmäßig mittig auf die Teigfladen. Klappe nun die Seiten etwas zu und verschließe die Enden, sodass die Füllung in der Mitte noch rausschaut. Ziehe die Teigschiffchen nun etwas in die Länge. Backe die Schiffchen nun im vorgeheizten Ofen für etwa 18-22 Minuten bis sie am Rand goldbraun sind. Serviere die Schiffchen nun warm oder kalt. Nach Belieben kannst du die fertigen Pide auch einfrieren, bei Bedarf auftauen und kurz im Ofen nochmals aufbacken. Dann schmecken sie wie frisch zubereitet. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

HEFETEIG:

- ☐ **500 g** Mehl
- ☐ **42 g** Hefe (frisch)
- ☐ **½ TL** Salz
- ☐ **250 g** Wasser
- ☐ **60 g** Öl

HACKFLEISCHFÜLLUNG:

- ☐ **250 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
- ☐ **3 TL** Tomatenmark
- ☐ **2 TL** Paprikamark
- ☐ **2** Zwiebeln
- ☐ **800 g** Tomaten (Dose)
- ☐ **3** Peperoni
- ☐ **1** Petersilie
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **½ TL** Pfeffer
- ☐ **½ TL** Oregano
- ☐ **1 Pr.** Chili
- ☐ **¼ TL** Pfefferminze (getrocknet)

SPINAT-FÜLLUNG:

- ☐ **450 g** Spinat (TK)
- ☐ **2** Zwiebeln
- ☐ **450 g** Schafskäse
- ☐ **½ TL** Pfeffer
- ☐ **¼ TL** Chili
- ☐ **¼ TL** Oregano
- ☐

PIDE REZEPT



¼ TL Pfefferminze
(getrocknet)