Türkische Pide

Die frisch gebackenen türkische Pide schmecken heiß aus dem Ofen am besten – serviert mit einem Klecks Joghurt und einem knackigen Salat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,3 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

200 ml	Wasser (lauwarm)
1 Prise	Zucker
0.5 Würfel	Germ (Hefe frisch)
500 g	Mehl (Type 550)
1 TL	Salz
80 ml	Olivenöl
300 g	Rinderfaschiertes (Hackfleisch)
1 Stk.	Zwiebel (große)
1 Stk.	Paprika rot
2 Stk.	Knoblauchzehe
200 g	Fleischtomaten
1 Kugel	Tomatenmark
4 Stiele	frische Petersilie
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Eidotter (zum Bestreichen)
2 EL	Milch (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die **türkische Pide** den Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, frische Germ ineinbröseln und kurz gehen lassen. Mehl, Salz und Olivenöl hinzufügen und alles zirka 8 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, Paprika entkernen, Tomaten waschen. Alles zusammen mit dem Faschiertem, Tomatenmark, Petersilie und Olivenöl in einem Mixer zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Germteig auf bemehlter Fläche kurz durchkneten, in 8 Stücke teilen und zu ovalen Fladen ausrollen. Mit der Masse bestreichen, dabei 1 cm Rand frei lassen und diesen nach innen klappen und andrücken. 15 Minuten ruhen lassen. Eidotter mit Milch verquirlen und die Ränder damit bestreichen. Die türkische Pide 15–20 Minuten auf mittlerer Schien im Ofen goldbraun backen.

Tipp