



Pide mit Paprika-Hack-Füllung

Zutatenliste

Für den Teig:

400 g Mehl
1 TL Salz
½ Würfel frische Hefe
½ TL Zucker
1 EL Joghurt
1 TL Olivenöl

Für die Füllung:

400 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 rote Paprika
2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark

1 TL gem. Kreuzkümmel
1 TL Paprikapulver
1 TL getr. Oregano
5 Stiele Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für den Teig das Mehl in einer Schüssel mit dem Salz vermengen. In die Mitte eine Mulde formen. Die Hefe hineinbröckeln und mit Zucker und Joghurt verrühren. 250 ml lauwarmes Wasser mit dem Öl hinzufügen und alles zu einem leicht klebrigen Teig verkneten. Kräftig kneten, bis der Teig geschmeidig ist und sich vom Schüsselrand löst. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche weiterkneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Das dauert ca. 10 Minuten.

Die Teigkugel mit ein paar Tropfen Öl bepinseln und in eine Schüssel legen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprikaschoten putzen, waschen und klein würfeln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knobi darin anschwitzen, Paprikawürfel, Tomatenmark, Gewürze und Oregano zufügen und kurz anbraten. Das Hack zugeben und bei mittlerer Hitze 10 Min. braten. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Unter die Hackmischung rühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Dann beiseitestellen.

Den Backofen auf 200 C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und in 4 gleich große Stücke teilen. Diese zu Kugeln formen und mit einem Nudelholz zu dünnen, länglichen Fladen in der Blechgröße ausrollen.

Die Füllung auf die Fladen verteilen, dabei rundherum einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Die Ränder an den Längsseiten über die Füllung schlagen und die Randspitzen an den Schmalseiten senkrecht fest zusammendrücken, sodass Schiffchen entstehen. Die Pide im Backofen ca. 30 Min. goldbraun backen und warm oder kalt servieren.

Guten Appetit!