

Türkische Pide – Variationen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led/Rezept 1

Rezept Nr. 1 von Aldona Led

Für 6 Stücke

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1 Pck Trockenhefe

1 Tl Salz

5 El Olivenöl

Ca. 250 ml lauwarme Wasser (wenn der Teig knusprig sein soll, dann zur Hälfte mit Milch, dann wird es ein bisschen weicher)

Belag Hackfleischmasse :

300 g Hackfleisch (ggf. mit Fleischwolf gewolft)

Petersilie

1 rote Paprika

2 Zwiebel

2 Knoblauch

2 El Tomatenmark oder Paprikamark

2 Tomaten

Salz , Pfeffer , Paprikapulver

Peperoni

Zusätzlich nach Belieben: Peperoni, Tomaten, Salami, Mozzarella, Feta...

Zum Bestreichen:

Ei

flüssige Butter

Zubereitung:

Im Kessel mit Knethaken einen geschmeidigen Teig herstellen und ca. 45 Minuten in der CC bei 38 Grad gehen lassen, bis das Volumen sich deutlich erhöht hat.

Die Zutaten für die Hackfleischmasse mit dem K-Haken zusammenrühren.

Den Teig nochmal durchkneten und 6 kleine Kugeln formen. Diese zu einer Zunge ausrollen (ggf. mit Pastawalze) und mit der Hackfleischmasse belegen.

Bei Ober-/Unterhitze backen 180 Grad für 30 -35 min

Gleich nach dem Backen den Teig mit Butter bestreichen.



Rezept Nr. 2 von Hülya Braun

Zutaten:

Teig

ca.150 ml Sprudel
150 ml lauwarme Milch
1/2 Würfel Hefe
1 Prise Zucker
900 g Weizenmehl
1 TL Salz
2 EL 3,5% Naturjoghurt
2 EL Sonnenblumenöl

Füllung

500 gr Hackfleisch
2-3 Zwiebel
Jeweils rote und grüne Spitzpaprika
1-2 gehackte Tomaten
Gehackte Petersilie nach Wunsch
1-2 Esslöffel Tomatenmark
und/oder Paprikamark
2 Esslöffel Margarine (damit sich Hackfleisch beim Backen nicht zusammen zieht).
Gewürze nach Wahl
Ich nehme Salz Pfeffer Paprika
Bestreichen könnt ihr die Seiten mit Ei/Milchmischung.

Zutaten:

wie Rezept Nr. 1