

Gefüllte Pide

Zutaten:

Für den Teig

- 1 Beutel Hefe (Trockenhefe)
- 500 g Mehl
- 100 ml Milch (lauwarm)
- 100 ml Wasser (lauwarm)
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL Öl

2 Eiweiß

Für den Belag

- 500 g Hackfleisch (Lamm oder Rind)
- 3 große Zwiebeln
- 1 EL Pul Biber (Paprikapulver)
- 6 EL Tomatensaft
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 2 Eigelb, zum bestreichen
- etwas Geschmolzene Butter

Zubereitung:

Zucker und Hefe in der Milch (lauwarm) auflösen und etwa 5 -10 Minuten ruhen lassen. Es bilden sich dann kleine Bläschen.

Mehl und Salz in eine große Schüssel geben, die Hefemischung und Eiweiß hineingeben und alles kräftig zu einem geschmeidigen Teig, mit der Hand ca. 7 Minuten, verkneten. Das lauwarme Wasser (zwischendurch) nach Bedarf zugeben, der Teig soll nicht zu fest sein. Am Ende den Eßlöffel Öl dazugeben, die Teigkugel damit benetzen und den Teig zugedeckt ca. 1 - 2 Stunden gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Die Zwiebeln schälen und hacken, ebenso die Petersilie hacken. Tomate in kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe mit etwas Salz zerdrücken.

Die Zutaten für die Füllung inzwischen miteinander vermengen. Die Menge der Zwiebeln sieht viel zu viel aus, ist aber so gewollt, denn die sind wichtig, damit der Hackfleischbelag sich nicht zu sehr zusammenzieht.

Den Teig in 10 -12 Kugeln teilen. Eine Kugel Zigarrenförmig mit etwas Mehl ausrollen (nicht zu dünn). In der Mitte längs 1-2 EL der Füllung (ca. einen 1 cm breiten Rand lassen), fast über die gesamte Länge verteilen.

Dann die Ränder der Längsseite einklappen, ohne dabei die Füllung ganz zu bedecken. An den Spitzen des ovalen Teigstück noch mal ein wenig einschlagen, um das typische Aussehen der Pide zu bekommen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, es passen je nach Groesse ca. 3 - 4 Stück darauf.

Die Teigländer mit dem verquirltem Eigelb bestreichen, und die Pide im gut vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 - 25 Minuten backen. Nach dem Backen die Pide sofort mit ein wenig geschmolzener Butter bestreichen, damit sie nicht hart werden kann.