

Pide (20 Stück – je 50 g) <https://t1p.de/Pidevideo>

Menge	Zutaten	Zubereitung
-------	---------	-------------



Für den Teig

600 g	Mehl
6 g	Salz
6 g	Zucker
1 W.	Hefe
20 g	Öl
20 g	Butter
1	Ei
200 g/ml	Milch – (20-30°)
100 g/ml	Wasser

Die Zutaten in ca. 8 Min zu einem glatten Teig kneten, abdecken und aufgehen lassen.

Tipp wenn es schnell gehen muss: Teig abgedeckt in den kalten Ofen stellen: 50° Ober/Unterhitze, nach 20 Min. ausschalten.

- Den Teig platt schlagen, einschlagen und zu einer Rolle formen.
- Den Teig in 50 g Stücke abwägen, rund formen, abdecken.
- Die Teigstücke oval ausrollen, füllen und zu Pide formen.
- Immer 6 - 8 Pide auf ein Backblech legen und abdecken.
- Die Pide abdecken und aufgehen lassen, bis sich der Rand luftig anfühlt (=Stückgare).
- **Tipp wenn es schnell gehen muss:** Bleche abgedeckt in den kalten Ofen stellen: 50° Ober/Unterhitze, nach 20 Min. ausschalten. Oder wenn der Ofen schon heiß ist: Abgedeckt für 3 Min. hineinstellen, danach bei Raumtemperatur fertig aufgehen lassen.
- Mit verquirltem Ei bestreichen und backen:
- **HL: 180° , ca. 15 Min. – 1. und 3. Schiene v. unten**



Feta-Spinatfüllung

Menge 10 St.	Zutaten	Zubereitung
100 g	TK- Spinat gehackt	auftauen lassen.
200 g	Feta	zerbröseln.
½ (ca.50 g)	Zwiebel	sehr fein würfeln.
¼ TI	Oregano	
¼ TI	Pfefferminz getrocknet	
¼ TI.	Chili	
¼ TI.	Pfeffer	
		Alle Zutaten mischen und abschmecken.
		Tipp: Anstelle von Spinat, gehackte Petersilie untermischen.

Hackfleischfüllung

Menge 10 St.	Zutaten	Zubereitung
125 g	Hackfleisch (Rind)	
½ (ca.50 g)	Zwiebel	sehr fein würfeln.
1 El.	Petersilie	
½	Knoblauchzehe	
100 g	Tomaten passiert	
20 g	Tomatenmark	
1 El.	Semmelbrösel	
1 TI.	Salz	
1/2 TI	Oregano	
1 Pr.	Chiliflocken	
etwas	Pfeffer	
		Alle Zutaten mit einem Löffel gut vermischen.