



Pide mit Hackfleischfüllung

Das brauchst du dafür:

Hefeteig:

- ½ Würfel Hefe
- 200 ml Wasser
- 1 Prise Zucker
- 4 El Joghurt
- 500 g Dinkelmehl (630)
- 5 El Olivenöl (+ etwas zum Bepinseln)
- 1 TL Knobi Genuss Salz

Füllung :

- 2 rote Zwiebeln (oder 1 große)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Fleischtomaten
- 1 kleine Paprika
- 4 Stiele Petersilie (+ etwas zum Garnieren)
- 1 El Olivenöl oder Knobi Öl
- 1 TL Smoky Paprika
- 2 TL Pizza Blitz
- 1 EL Balkan
- 250 g Rinderhackfleisch

So wird´s gemacht:

- Backofen auf 220°C Ober- /Unterhitze vorheizen.
- Wasser, Milch, Hefe und Zucker im TM 3 Min. | 37 °C | Stufe 2 erwärmen.
- Joghurt, Mehl, Olivenöl, Salz zugeben und 4 Min. | Teigstufe kneten.
- Den Teig in die große Nixe geben und 30 Min. gehen lassen. Währenddessen den Belag zubereiten.
- Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Petersilie im TM 10 Sek. | Stufe 5 zerkleinern.
- Rinderhack, Gewürze, Olivenöl dazugeben und 1 Min. | Teigstufe mischen.
- Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben nochmal kneten und in 6 Portionen teilen. Mit dem Teigroller zu 6 gleichgroßen länglichen Zungen ausrollen. Die Seiten des Teiges zur Mitte hin aufrollen und die Enden Miteinander verdrehen und auf den großen Ofenzauberer plus legen.
- Die Füllung gleichmäßig auf den Teigzungen verteilen. Dann den Teig mit etwas Olivenöl oder Knobi Öl einpinseln.
- Im vorgeheizten Backofen bei **220 °C für 20 – 25 Min. backen.**
- Pide aus dem Ofen nehmen, nach Belieben mit Petersilie dekorieren und servieren. Dazu passt super ein selbstgemachter Dip und gemischter Salat.