



Pide mit Hackfleisch

Zeit gesamt
🕒 1h 40min

Zubereitungszeit
🕒 1h 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Wasser	200 ml
Trockenhefe	1 Päckchen
Zucker	1 EL
Weizenmehl, Type 405	450 g
Joghurt, natur	2 EL
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Peperoni Mix	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Cherrytomaten	250 g
Paprika, rot	1 St.
Rinderhackfleisch	400 g
Tomatenmark	4 EL
Rosenpaprika	1 EL
Eier	1 St.
Sesam, weiß	2 EL
Ziegenkäse in Salzlake	200 g

Zubereitung

1. In einem Topf Wasser ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe und Zucker im zimmerwarmen Wasser auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel Mehl und Salz und mischen. Hefewasser, 1 EL Öl und Joghurt zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Währenddessen Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Peperoni waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Cherrytomaten waschen und halbieren. Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein würfeln.
4. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hackfleisch darin ca. 4 Min. krümelig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni zugeben und weitere ca. 3 Min. anbraten. Tomatenmark, Tomaten, Paprikawürfel, Paprikapulver und die Hälfte der Petersilie unterheben und einmal aufkochen.
5. Backofen auf 220 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 4 gleich große Stücke teilen. Teigkugeln formen und mit einem Nudelholz zu dünnen, länglichen Fladen ausrollen. 2 Teigfladen auf je ein Backblech legen.
6. Füllung mittig darauf verteilen, Teigränder leicht über die Füllung klappen und an den Enden spitz zusammendrücken. Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Ränder mit verquirltem Eigelb bepinseln und mit Sesam bestreuen. Ziegenkäse in einem Sieb abgießen, mit einer Gabel zerbröseln und über der Pide verteilen. Im Ofen nacheinander ca. 20 Min. goldbraun backen. Anschließend mit Petersilie bestreuen und warm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	840 kcal
Kohlenhydrate	102 g
Eiweiß	45 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	26 g