

Pide mit Hackfleisch und vegetarisch mit Käse

Zutaten:

Für den Teig

- 500 g Weizenmehl
- 21 g Frischhefe
- 250 ml Wasser
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz



Für die Pide-Hackfleisch-Füllung

- 200 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika (rot)
- 100 g Champignons (optional)
- ½ EL Tomatenmark
- Petersilie (gehackt)
- Paprikapulver (edelsüß)
- Salz
- Pfeffer

Für die Pide-Füllung mit Käse und Ei

- 130 g geriebener Käse (z.B. Mozzarella)
- 1 Ei (+ 1 Eiweiß)

zum Bestreichen

- 1 Ei (nur Eigelb)
- 1 EL Milch

Zum Bestreuen

- Sesam (oder Schwarzkümmel)

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Zubereitung der Hackfleischfüllung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie klein. Dünste sie in einer Pfanne in etwas Öl an.
2. Gib das Hackfleisch dazu und brate es kurz mit.
3. Wasche die Champignons und die Paprika und schneide sie in dünne Scheiben oder Würfel.
4. Gib das Gemüse und das Tomatenmark zum Hackfleisch und brate es mit.
5. Schmecke die Hackfleischfüllung mit Paprikapulver, Knoblauch, Salz und Pfeffer ab.

Zubereitung des Eier-Käse-Belag:

1. Mische den Mozzarella mit dem Ei.

Pide Teig zubereiten:

1. Löse die Hefe in warmem Wasser au. Gib das Mehl und das Salz dazu.
2. Knete alles für 3-5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig.
3. Halbiere den Hefeteig und forme zwei Kugeln. Bestreiche die Kugeln mit jeweils 1,5 EL Olivenöl und decke sie mit einem Tuch zu. Lasse sie für eine Stunde ruhen.

Pide backen:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/und Unterhitze vor. Belege ein Blech mit Backpapier.
2. Mehle deine Arbeitsfläche und rolle die Teig-Kugeln mit einem Nudelholz oval aus.
3. Bestreiche sie mit der Füllung.
4. Klappe den Rand des Fladenbrot zu und drücke ihn fest. Bestreiche ihn mit Eigelb und Milch. Wer mag, streut noch etwas Sesam oder Schwarzkümmel darauf.
5. Backe die Pide für etwa 20 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

