

Pide – türkische gefüllte Teigschiffchen mit Hackfleisch

Nach einem spanischen Abend mit Paella und Tortilla am Vortag (wir durften Hilfsköche/Küchenjungen für einen Spanier sein, cooles Event), stand an diesem Sonntag etwas Türkisches auf dem Speiseplan. Das Pide ist ein herrlich unkompliziertes Gericht, deshalb soll es in der Türkei das beliebteste Fastfood sein, was nach Hause geliefert wird.

Das nachfolgende Rezept ist eine Kombination aus [Fladen mit Hackfleisch – Leziz K?ymal? Pide](#) und [Fladen mit Hackfleisch – K?ymal? Ev Pidesi](#).

Zutaten

FÜR DEN TEIG

- 200 ml Milch (lauwarm)
- 100 ml Öl
- 1 Packung Trockenhefe oder 1/2 Würfel Hefe
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 500 Gramm Mehl
- etwas Wasser

FÜR DIE FÜLLUNG

- 300 Gramm Hackfleisch
- 2 mittlere Zwiebel
- 2 rote Spitzpaprika
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 3 TL Paprika

ZUM BESTREICHEN

- 1 verquirltes Ei

Zubereitung

Die Hefe gemeinsam mit dem Zucker in die Milch und etwas verrühren, damit die Hefe gut gehen kann. Danach alle Zutaten zu einem weichen Teig kneten, ggf. etwas Wasser hinzufügen. Abgedeckt mit einem Tuch ungefähr eine Stunde ruhen lassen.

In dieser Zeit wird der Belag zubereitet. In etwas Öl werden die Zwiebel in einer Pfanne leicht glasig gebraten, um danach das Hackfleisch dazu zugeben. Wenn das krümelig ist, werden die Paprika und die Tomaten dazufügen.

Den Teig in acht Stücke aufteilen, ausrollen und die Fladen formen. Ich habe das letztens beim türkischen Imbiss gesehen, da sah das so einfach aus und ging so schnell – da werde ich noch einige Pide machen müssen, bis ich das schaffen ☐

Die Masse auf die Fladen geben und den Rand leicht einfalten, am Ende jeweils zusammendrücken. Danach den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen und bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen backen, bis es Farbe bekommen hat.

Das Pide hat (fast) genauso geschmeckt wie beim Türken, war mega lecker!

Demnächst werde ich mal die anderen Varianten mit Sucuk oder Schafskäse ausprobieren.