

ZUTATEN

TEIG

- 200ml Wasser
- 20g frische Hefe
- Prise Zucker
- 450g Mehl
- 1TL Salz
- 2EL griechischer Joghurt
- 2EL Sonnenblumenöl
- 1 Eigelb
- 3TL Schwarzkümmel

SAUCE

- 100ml passierte Tomaten
- 1TL Zucker
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

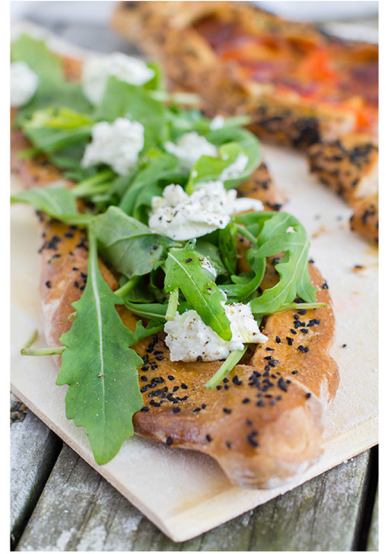
BELAG

- 200g Mozzarella gerieben
- 50g Rucola
- 125g Ziegenfrischkäse
- 1 rote Paprika
- 1/2 rote Zwiebel
- 125g Türkische Wurst Sucuk

ZWEIERLEI TÜRKISCHE PIDE

1. Ofen auf 50°C Ober-/Unterhitze vorwärmen
2. Für den Teig Hefe und Zucker in lauwarmes Wasser einrühren und 5 Minuten stehen lassen. Mehl mit Salz verrühren, Hefegemisch zugeben und alles zusammen mit griechischem Joghurt und Sonnenblumenöl zu einem homogenen Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde im warmen Ofen aufgehen lassen
3. Sobald der Teig geruht hat, diesen mit eingefetteten Händen in 6 gleich große Kugeln Formen und diese auf einer bemehlten Fläche zu ovalen Fladen ausrollen. Anschließend die Seiten dünn einklappen, fest drücken, mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen
4. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen
5. Für die Sauce passierte Tomaten, Zucker, Salz, Pfeffer und die gepresste Knoblauchzehe verrühren und dünn auf die Mitte der Pide Fladen verstreichen. Anschließend mit geriebenen Mozzarella bestreuen
6. Für die Sucuk Variante die türkische Wurst in dünne Scheiben schneiden, Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Zwiebel von Haut befreien und in Ringe schneiden. Alles großzügig auf den Fladen verteilen und ca. 20 - 25 Minuten goldbraun backen
7. Für die Ziegenkäse Variante die vorbereiteten Fladen für 20 - 25 Minuten backen und erst anschließend und mit gewaschenem Rucola und Ziegenfrischkäse garnieren
8. Pide Schiffchen in Stückchen schneiden und noch warm alleine oder mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: 6 PORTIONEN
DAUER: 1 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN