



Türkische Pide mit Spinat & Feta



 Arbeitszeit: ca. 45 Min

 Koch- & Backzeit: ca. 15 Min

 Portionen: 5

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Pide Teig

- 500g Weizenmehl Typ 550
- 125g Wasser (weder kalt noch warm)
- 125g Milch
- 42g frische Hefe (14g Trockenhefe)
- 10g Salz
- 60g Olivenöl

Füllung

- 750g frischer Spinat/ Babyspinat
- 200g Feta
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ei Olivenöl
- 1 TI Chiliflocken
- Pfeffer, Salz, Muskat

Dekor

- 1 Ei
- Sesam & schwarzer Sesam/ Schwarzkümmel

Zubereitung

Alle Zutaten für den Pide Teig in eine Schüssel (Küchenmaschine) geben und zuerst 5 min auf langsamer und dann 5 — 8 min auf schneller Stufe kneten lassen, bis sich ein homogener Teig gebildet hat. Nach der Teigbereitung direkt 5 mal 170g Stücke abwiegen und rund formen. Abgedeckt für 30 Min ruhen lassen. In der Zeit die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und glasig dünsten. Den Spinat waschen und vom Stiel befreien (außer es ist Babyspinat, oder TK) und zu den Zwiebeln geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chili nach belieben würzen. Kochen lassen bis das Wasser aus dem Spinat fast vollständig verdampft ist. Den Feta würfeln und unter die Masse mengen. Die Teige mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche oval ausrollen, auf ca. 30cm lang und ca. 0,5cm dick. Spinat- Feta Masse auf die fünf Teige verteilen. Die länglichen Seiten des Teigs einklappen und die Enden miteinander verdrehen und andrücken. Mit Ei einpinseln und mit Sesam & schwarzem Sesam/ Schwarzkümmel bestreuen. Bei 210°C Ober- & Unterhitze ca. 15 Min goldbraun backen.

