



Pide mit Lammhackfleisch

Für den Teig:

500 g Mehl

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

1 Packung Trockenhefe

250 ml lauwarmes Wasser

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Für die Füllung:

300 g Lammhackfleisch

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 rote Paprika, fein gewürfelt

1 Tomate, fein gewürfelt

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

2 Teelöffel Al Amier Baharat Gewürzzubereitung

0.5 Teelöffel Chiliflocken (optional)

Salz, Pfeffer

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Frische Petersilie, fein gehackt

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Zum Bestreichen:

1 Eigelb, mit 1 EL Wasser verrührt

Pide mit Lammhackfleisch

1.

Die Trockenhefe in das lauwarme Wasser geben, kurz umrühren und ca. 5 min. stehen lassen, bis sie schäumt. Mehl in eine große Schüssel geben und Salz und Zucker untermischen. Joghurt und Olivenöl zur Mehlmischung geben. Die Hefe-Wasser-Mischung hinzufügen.

Alles zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Falls der Teig zu klebrig ist, etwas mehr Mehl hinzufügen. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Das Lammhackfleisch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, bis es krümelig ist. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und glasig dünsten. Paprika und Tomate hinzufügen und 2–3 min. mitdünsten. Tomatenmark, Baharat und die optionalen Chiliflocken einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung 5 min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Zum Schluss die Petersilie unterrühren und die Füllung

abkühlen lassen.

Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und jedes Stück oval ausrollen. Die Füllung mittig auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von ca. 2 cm lassen. Die Seiten des Teigs nach innen klappen und die Enden leicht zusammendrücken, sodass eine "Schiffchenform" entsteht.

Die Pide auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Rand mit der Eigelb-Wasser-Mischung bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15–20 min. backen, bis die Ränder goldbraun sind.

Die Pide heiß servieren, gerne mit einem Klecks Joghurt oder etwas Sumach bestreuen.