



Pide - Teigrezept

Joghurt, Olivenöl, Ei, Hefe, Zucker, Salz und 50ml Wasser in die Rührschüssel geben und gut verrühren. Anschließend das Mehl und das restliche Wasser hinzufügen und mind. 10 Minuten mit dem Knethaken verkneten. Der Teig soll nicht mehr klebrig sein. Ansonsten nach Bedarf noch etwas Mehl dazu geben oder wenn er zu fest ist noch einen Schuss Wasser.

Anschließend den Teig für mind. 30 Minuten, zugedeckt, gehen lassen. Danach den Teig mit etwas Mehl aus der Schüssel nehmen und zu 100g großen Teigbällchen formen. Diese nochmal leicht mit Mehl bestäuben und abgedeckt nochmal für 30 Minuten gehen lassen.

Die Teigbällchen in eine längliche Zungenform ausrollen, mit dem gewünschten Belag belegen, die Seiten einklappen und bei 230° Umluft, mittlere Schiene, für ca. 10 Minuten backen.

Verschiedene Pide Beläge findet ihr wie immer auf meiner Webseite (www.mestragon.de).



Zutaten für 6 Fladen:

600	g	Mehl
50	g	Joghurt
25	ml	Olivenöl
1	Stk	Ei
150	ml	Wasser
1	Würfel	Hefe
2	TL	Zucker
1	Prise	Salz