

Peynirli Pide – Pide mit Käse

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 175 ml lauwarmes Wasser
- 10 g frische Hefe
- ½ TL Salz
- 1 TL Zucker

- 300 g gebröselter Schafskäse
- 300 g geriebener Kasar Käse oder Gouda
- 3-4 Frühlingszwiebel (in Ringe geschnitten)
- 1 Hand voll gehackte Petersilie
- 1 Hand voll gehackter Dill
- 2 Eier
- ½ TL Chiliflocken
- 1 TL Zucker

Zubereitung:

Für den Teig wird zunächst die Hefe im lauwarmen Wasser gelöst. Alle anderen Zutaten werden in einer großen Schüssel verrührt, eine Mulde in die Mitte gemacht und die Hefe-Wassermischung hineingeschüttet. Alles wird dann zu einem gleichmäßigen Teig geknetet. Das dauert etwa 5 Minuten. Unter Umständen benötigt ihr etwas mehr Mehl. Der Teig sollte weich sein und am Ende so gut wie gar nicht mehr an den Händen kleben.

Die Schüssel wird dann mit einem feuchten Tuch abgedeckt und an einem warmen Ort gehen lassen. Das dauert etwa 40-60 Minuten.

Für die Füllung vermengt ihr einfach alle Zutaten miteinander. Nach der Gehzeit, werden aus dem Teig 4 gleichgroße Kugeln geformt. Auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche lasst ihr die Kugeln nochmal 20 Minuten ruhen. Anschließend werden die Kugeln zu langen Rechtecken ausgerollt.

Der Teig wird mit der Käsefüllung bestrichen, den Rand aussparen. Anschließend den Rand einklappen. Die Enden werden gut zusammengedrückt und die Pide leicht in die Länge gezogen. Jetzt kommen die Pide bei 240°C in den vorgeheizten Backofen bis sie goldbraun werden. Nach dem Backen die Ränder mit etwas flüssiger Butter bestreichen.