

Pide

türkisches

Herzhaftes
Gebäck

Teig:

1 Ei (zum Bestreichen)

150ml Öl (Rapsöl)

150ml Wasser (lauwarm)

150ml Milch (lauwarm)

1 EL Trockenhefe

1 EL Salz

1 EL Zucker

Alle Zutaten zu einem weichen Teig verkneten
und dann an einem warmen Ort ca 1.5 Std
gut gehen lassen

Füllung:

700g Rinderhack

1 mittelgroße Zwiebel

2 rote Paprika

5 Tomaten (normal groß)

2 EL Butter

Salz, Pfeffer, Thymian, Paprikaflocken Cayennepfeffer

Alles gut miteinander vermischen



(Zwiebeln Paprika und Tomaten klein mixen


Masse etwas ausdrücken. dann zum Rinderhack

hinzugeben

Dann den Teig nochmals durchkneten und

ca. 18 Handkuchen große Kugeln formen.

Zur Seite legen und mit einem frischen Küchentuch abdecken. Kugel ovalförmig ausrollen  dann mit Hackfleischmasse füllen  ca. 2cm Rand freilassen.

Dann die Seiten ^{die Enden} aufklappen und zu einem Schiff formen  bei ca. 180°C

15-20 min backen Das Ei verquirlen und die Seiten bestreichen