

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, 05.06.2023

Pide (türkische Fladenbrot) mit Spinat und Tomaten

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

500 g Weizenmehl (Type 405)
0,5 Würfel Hefe, frisch, ca. 21 g
160 ml Wasser, lauwarm, ca.
2 EL Naturjoghurt
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 Prise Zucker

Für die Füllung

1000 g Blattspinat (frisch, TK ca. 500 g)
16 Kirschtomaten
2 Zwiebeln, rot, mittelgroß
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
einige Chiliflocken
etwas Kreuzkümmel
200 g Fetakäse
2 Eier (Größe M)
2 TL Schwarzkümmel



Zubereitung

1. **Für den Teig** Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe mit 2 EL lauwarmem Wasser verrühren und auflösen.
2. Joghurt, Olivenöl, Salz und Zucker zum Mehl geben. Hefe und übriges Wasser nach und nach mit Handrührgerät oder Küchenmaschine (Knethaken!) unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht der nur noch ganz leicht klebt.
3. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen.
4. **Für die Füllung** Spinat putzen, abbrausen und ca. 2 Minuten dünsten und zusammenfallen lassen. Abgießen, gut ausdrücken und fein hacken. (Blattspinat auftauen und gut ausdrücken).
5. Tomaten abbrausen, trockentupfen und halbieren oder vierteln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und getrennt voneinander fein hacken. Alles, bis auf die Tomaten, mit Olivenöl mischen. Mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Kreuzkümmel würzen. Feta zerbröckeln und ebenfalls untermischen.
6. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
7. Den Teig in 4 Portionen teilen und oval ca. 3 mm dünn ausrollen.
8. **Die Spinatfüllung** in der Mitte verteilen und ca. 2 cm Rand frei lassen. Tomaten darauf verteilen. Den Rand über die Füllung leicht nach oben einschlagen. Die Fladen zu einem Schiffchen formen, dabei die Spitzen einmal umschlagen.
9. Ein Ei trennen. Eigelb verquirlen. Teigländer damit bestreichen. Füllung mit Schwarzkümmel bestreuen.
10. Zwei Pide auf das Backblech legen und bei 200 Grad Ober – und Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.
11. Restliches Ei und Eigelb mit Eiweiß mischen und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte nach ca. 5 Minuten Backzeit in Schiffchen füllen (die andere Hälfte der Eimischung auf die beiden übrigen Pide verteilen). Weiterbacken bis Ei gestockt ist.
12. Die ersten Pide servieren. und die übrigen Pide währenddessen backen. Beide können fertig vorbereitet werden, sollten aber nacheinander gebacken werden.
13. Pide aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen und servieren.

Tipp: Pide in größeren Mengen zubereiten und einen Teil einfrieren.
Dafür die Pide ca. 10 Minuten im Ofen vorbacken, herausnehmen und abkühlen lassen.
Anschließend einfrieren. Bei Bedarf einfach im Ofen goldbraun aufbacken.

