Rezept

Pide

Ein Rezept von Pide, am 28.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel	½ Würfel Hefe (ca. 20 g)
	Salz
3	Knoblauchzehen
3 Stängel	Pfefferminze
1 Dose	passierte Tomaten (400 g Inhalt)
500 g	500 g Sahnjoghurt (10 % Fett)
1/2 Kopf	½ Kopf Eissalat
	Olivenöl für die Backbleche
400 g	Mehl
4 EL	Olivenöl
1	kleine grüne Paprikaschote
1 Bund	Petersilie
	Pfeffer
2	weiße Zwiebeln
1 EL	scharfe Paprikaflocken (aus dem türkischen Lebensmittelgeschäft)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Fladen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Hefe, etwas Mehl und 125 ml lauwarmes Wasser verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Übriges Mehl, 125 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Salz und 2 EL Öl unterkneten. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen. Knoblauch schälen, hacken, mit Salz bestreuen und zerdrücken. Paprikaschote halbieren, putzen, waschen, würfeln. Kräuter waschen und trocken tupfen, die Blätter klein hacken. Paprikawürfel und jeweils die Hälfte Knoblauch und Kräuter mit den Tomaten mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Zwei Bleche einfetten. Ofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Den Teig vierteln, ausrollen, dabei einen Rand formen. 100 g Joghurt erwärmen, die Ränder damit bepinseln. Fladen mit Tomatenmasse bestreichen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, in übrigen Kräutern wälzen. Joghurt mit übrigem Knoblauch verrühren. Salat in Streifen schneiden. Zwiebeln, Salat, Joghurt und Paprikaflocken auf die Fladen geben.