

Rezept

Ömürs best Pide to love

Ein Rezept von Ömürs best Pide to love, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig:

1 kg Weizenmehl (Type 405)	3 EL Joghurt
5 EL Pflanzenöl	1 Würfel frische Hefe (42 g)
1 Prise Zucker	

Für die Füllung:

2 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
3 Paprikaschoten (gelbe und grüne)	2 rote Spitzpaprikaschoten
4 aromatische Tomaten	1 Bund Petersilie
400 g Rinderhackfleisch (ersatzweise Lamm)	150 g Tomatenmark
3 TL scharfes Paprikamark	1 1/2 TL getrockneter Oregano
1 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver	1 1/2 TL Sumach
1 1/2 TL getrocknete Minze	1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
1 Prise Zimtpulver	1 EL Pflanzenöl

Außerdem:

Salz	gemahlener schwarzer Pfeffer
Mehl zum Verarbeiten	Backpapier für die Bleche
1 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit Joghurt, ½ TL Salz und Öl in eine Schüssel geben. Die Hefe mit Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Diese Flüssigkeit nach und nach zur Mehlmischung gießen, dabei ständig mit den Händen kneten, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Klebt er zu stark, noch etwas Mehl dazugeben; bleibt er dagegen klumpig, noch etwas Wasser hinzufügen. Der Teig soll die Konsistenz eines Pizzateiges bekommen. Den fertigen Teig in die Schüssel geben, diese mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprika und Tomaten waschen, putzen und klein schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Sämtliche Zutaten für die Füllung in einer Schüssel zu einer geschmeidigen Masse verrühren, salzen, pfeffern und kalt stellen.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier belegen (wer nur eins hat, legt Backpapierbögen bereit). Aus dem Teig zehn tennisballgroße Kugeln formen und jede Kugel zu einem ovalen Fladen von 30 cm Länge und der Breite einer gespreizten (aber zierlichen) Frauenhand ausrollen. Die Hackfleischfüllung auf den Pidefladen verteilen, dabei an den Rändern ca. 3 cm frei lassen.

4. Die langen Teigränder nach oben und etwas über das Hackfleisch falten, sodass sie die Füllung nur am Rand bedecken. Die Enden der Pide spitz zusammendrücken. Die Form der Pide soll an lächelnde, leicht geöffnete Lippen erinnern. Die Butter zerlassen und die Pide damit bestreichen.

5. Die fertigen Pide auf die Bleche (oder Backpapierbögen) legen und im heißen Ofen 15-20 Min. backen, bis der Teig goldbraun ist und die Füllung brutzelt. Bei Umluft geht das gleichzeitig auf zwei Blechen übereinander, sonst die Pide nacheinander auf der mittleren Schiene backen.