

Rezept

# Schafskäse-Spinat-Pide

Ein Rezept von Schafskäse-Spinat-Pide, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Mehl (Type 550)	<b>1 TL</b> Salz
<b>1/8 l</b> Milch	<b>1 TL</b> Zucker
<b>1/2 Würfel</b> Hefe (ca. 20 g)	<b>3 EL</b> weiche Butter
<b>500 g</b> Blattspinat	<b>2</b> Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>1/2 TL</b> Pul Biber (scharfe Paprika-Chili-Gewürzmischung)	<b>150 g</b> Schafskäse (Feta)
<b>3 EL</b> Pinienkerne	<b>3 EL</b> Rosinen
Mehl für die Arbeitsfläche	<b>1</b> Eigelb (Größe M)
	Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Salz und in einer Schüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Milch lauwarm erhitzen und Zucker unterrühren, Hefe in die Milch bröckeln und darin auflösen. Hefemilch in die Mulde gießen und abgedeckt an einem warmen Ort 10 Min. gehen lassen, bis sich kleine Blasen gebildet haben.
2. Dann 1/8 l lauwarmes Wasser und die Butter zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.
3. Inzwischen für den Belag Spinat waschen, trocken schleudern und dicke Stiele entfernen. Den Spinat grob hacken. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Knoblauch schälen und durchpressen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin 2 Min. andünsten. Spinat dazugeben, abgedeckt zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Pul Biber würzen. Herausnehmen und in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen, ausdrücken und in eine Schüssel geben. Käse dazubröseln, Rosinen dazugeben, alles mischen.
4. Den Backofen auf 220 ° vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und vierteln. Nacheinander die Teigviertel oval (ca. 25 cm lang) ausrollen und den Belag darauf verteilen, dabei rundherum einen 3 cm breiten Rand frei lassen. Teigländer über den Belag klappen und an den Enden spitz zusammendrücken, sodass eine Bootsform entsteht. Mit den Pinienkernen bestreuen.
5. Je zwei Pide zusammen auf einen Bogen Backpapier geben. Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und den Teig damit bestreichen. Pide nacheinander im Ofen (unten) in ca. 20 Min. goldbraun backen.