Beilage

Pide

Zutaten:

250 g Mehl
150 ml Wasser
0.5 TL Salz
5 g Trockenhefe
1 TL Zucker
50 ml Olivenöl
0.1 Bund Oregano
2 St. Knoblauch

Zubereitung:

Mehl, Salz, Trockenhefe und Zucker in eine Schüssel geben und gut vermischen.Lauwarmes Wasser dazugeben und kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Der Teig ist hier noch relativ trocken!Anschließend nach und nach das Olivenöl auf die Hände geben und in den Teig kneten.Den Pide-Teig für 30 Minuten, bei Zimmertemperatur, in einer Schüssel ruhen lassen.Anschließend den Teig auf die gewählte Portionsmenge (Standardrezept ist auf 4 Pitas ausgelegt) aufteilen. Wir rechnen pro Pita mit etwa 100 g Teig.Nun mit einem Nudelholz und mit wenig Mehl jede Pide auf 2-3mm ausrollen.Kleiner Tipp:Dünner = knusprigerDicker = fluffigerDieser Schritt ist jetzt wichtig, falls du vor hast die Pide typisch türkisch zu belegen: Steche mit einer Gabel mehrere Löcher in die Pide. Du solltest durch die Löcher durchsehen können. Beim Backen schließen sich diese von alleine, sodass du die fluffige Pide ohne Probleme belegen kannst.Anschließend eine Pfanne gut aufheizen, da die erste Pide ansonsten zu lange backt und trocken wird.Jede Pide von beiden Seiten mit jeweils 1 TL Olivenöl bestreichen und in einer Pfanne, bei mittel bis starker Hitze (Stufe 2 von 3), von beiden Seiten circa 4 Minuten backen.Mit Oregano, etwas Salz und Knoblauch Öl bestreuen und Servieren.