



# Pide mit Hackfleisch



Zubereitungszeit  
1h 40min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Wasser	200 ml
Trockenhefe	10 g
Zucker	1 EL
Weizenmehl, Type 405	450 g
Joghurt, natur	2 EL
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Peperoni Mix	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Cherrytomaten	250 g
Paprika, rot	1 St.
Hackfleisch vom Rind	400 g
Tomatenmark	4 EL
Rosenpaprika	1 EL
Eier	1 St.
Sesam, weiß	2 EL
Ziegenkäse in Salzlake	200 g

## Zubereitung

In einem Topf Wasser ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe und Zucker im zimmerwarmen Wasser auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

Inzwischen in einer Schüssel Mehl und Salz und mischen. Hefewasser, 1 EL Öl und Joghurt zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.

Währenddessen [Zwiebeln](#) halbieren, schälen und würfeln. [Knoblauch](#) schälen und fein hacken. [Peperoni](#) waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. [Petersilie](#) waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Cherrytomaten waschen und halbieren. [Paprika](#) waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein würfeln.

In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und [Hackfleisch](#) darin ca. 4 Min. krümelig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni zugeben und weitere ca. 3 Min. anbraten. Tomatenmark, [Tomaten](#), Paprikawürfel, Paprikapulver und die Hälfte der Petersilie unterheben und einmal aufkochen.

Backofen auf 220 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Den [Hefeteig](#) auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 4 gleich große Stücke teilen. Teigkugeln formen und mit einem Nudelholz zu dünnen, länglichen Fladen ausrollen. 2 Teigfladen auf je ein Backblech legen.

Füllung mittig darauf verteilen, Teigränder leicht über die Füllung klappen und an den Enden spitz zusammendrücken. Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Ränder mit verquirltem Eigelb bepinseln und mit Sesam bestreuen. Ziegenkäse in einem Sieb abgießen, mit einer Gabel zerbröseln und über der Pide verteilen. Im Ofen nacheinander ca. 20 Min. goldbraun [backen](#). Anschließend mit Petersilie bestreuen und warm servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	852 kcal		
Kohlenhydrate	102 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	46 g	Fette	27 g