Pide mit Lammhackfleisch und Schafkäse

Das Fladenbrot aus Hefeteig kennt man als Pita von Griechenland bis zum Nahen Osten. In der Türkei heisst es Pide. Es wird als Beilage zu fast allen Mahlzeiten gegessen und dient oft auch, zu Schiffchen geformt und mit verschiedenen Zutaten gefüllt, als kleine Mahlzeit die an Imbissständen angeboten wird. In der Türkei wird die Pide vielfach mit Rinds- oder Lammhackfleisch mit Zugabe von reichlich Zwiebel und Peperoni gefüllt und mit Schafkäse belegt.

Ähnliche Gerichte findet man in vielen Regionen Osteuropas, zum Beispiel die Chatschapuri, ein gebackenes Käsebrot aus Georgien.

Der Teig ist etwas aufwändig mit einem Vorteig, wenig Hefe und dafür mit langer Reifezeit zubereitet. Er schmeckt besser als schnell gereifte Hefeteige und ist vor allem auch bekömmlicher.

Zutaten

```
Vorteig:
50g     Weissmehl
40g     Wasser
1g      Frischhefe

Hauptteig:
        Vorteig
250g    Weissmehl
170g    Wasser
2El     Olivenöl
5g      Frischhefe
5g      Salz

Füllung:
```

220g	Lammhackfleisch
60g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	kleinere Tomaten (San Marzino)
1Tl	Tomatenpüree
50g	gelbe Peperoni
1	Zweig frischer Rosmarin
1Tl	Paprika mild
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl
60g	Schafkäse halbhart
1/2	Ei

Zubereitung Teig

Zutaten für den Vorteig verkneten und 10 bis 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Alle Zutaten für den Haupteig, aber ohne Salz, mit der Maschine kurz vermischen. Salz zugeben und auf langsamer Stufe 5-7 Minuten kneten bis sich der Teig zu ballen beginnt. Weitere 4-5 Minuten auf mittlerer Stufe kneten, bis sich der Teig leicht von der Schüsselwand löst.

Teig in eine eingeölte Wanne geben und 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Dabei nach einer Stunde 2 Mal dehnen und falten.

Teig im Kühlschrank über Nacht im Kühlschrank reifen lassen. Er kann auch 2 Tage im Kühschrank verbleiben.

Die rezeptierte Menge reicht für 5-6 Pides. Falls nicht der ganze Teig gebraucht wird, lassen sich aus dem Rest einfache Brötchen oder Fladenbrote backen.

Zubereitung Pide

Zwiebel hacken, Knoblauch klein würfeln, Rosmarin fein hacken. Peperoni und Tomaten zu kleinen Würfeln schneiden.

Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin zusammen andünsten bis die Zwiebeln glasig sind. Tomatenpüree zugeben, vermischen und 2-3 Minuten mitdünsten. Peperoni und Tomate zugeben und 7-8 Minuten dünsten. Auskühlen lassen, danach mit dem Hackfleisch vermischen.

Die Hackfleischmasse mit Pfeffer, Paprika und Salz (1 knapper Tl) kräftig würzen.

Etwas mehr als die Hälfte des rezeptierten Teiges zu vier Stücken teilen und auf eine gut bemehlte Unterlage geben.

Teiglinge ein paar Mal ringsum vom Ränd her zur Mitte einschlagen (rundwirken), danach umdrehen, damit der Schluss unten liegt. Mit den Händen etwas nachformen und den Teig 5 Minuten entspannen lassen.

Teig zu langgezogenen Ovalen ausziehen, dabei mit Wallholz nachhelfen (der Teig ist sehr elastisch und zieht sich immer wieder zusammen). Der Teig sollte etwa 5mm dick sein, an den Rändern etwas dicker. Füllung mitdestens 1cm dick auf den Teig geben, dabei seitlich ca. 1cm, an den Enden ca. 2cm Rand freilassen. Teig von den Seiten her leicht über die Füllung schlagen. Die freien Enden mit etwas Wasser befeuten und verdrehen.

Ei verquirlen und die Teigränder damit bestreichen. Schafkäse klein würfeln und über die Pide streuen.

Ofen mit Backstein auf 220° vorheizen.

Pide auf den heissen Backstein hieven und auf der untersten Rille ca. 25 Minuten backen.
(Geht natürlich auch mit einem Backblech, auf dem Backstein gehen die Pide etwas schöner auf.)

Teig rundwirken