

Türkische Pide mit Käse und Sucuk

Super lecker, für Käse Liebhaber ein Traum

Für den Teig die Hefe mit dem Wasser verrühren und fünf Minuten stehen lassen. Danach zum Mehl geben und gemeinsam mit Joghurt, Salz, Zucker und Öl in ca. sieben Minuten geschmeidig kneten. Eine Schüssel mit Öl ausfetten und den Teig dort hineingeben. die Oberfläche ebenfalls mit Öl benetzen. den Teig bei Zimmertemperatur 60 Minuten gehen lassen

Den Teig anschließend in zwei (oder vier) Teile schneiden und alle Teile jeweils zu einer Kugel kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche jede Kugel oval ausrillen. Die fertigen Stücke auf ein Backblech legen. Reichlich mit Käse belegen und zu Schiffchen formen. Auf den Käse kommen noch einige Scheiben Sucuk. Die Ränder des Teiges mit dem verquirlten Ei bestreichen.

Dann kommt alles bei 200 Grad oder-/Unterhitze für ca.15 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Noch warm genießen

Zutaten für den Teig:

- 600 g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe oder ½ Pck. Frischhefe
- 250 ml Wasser, lauwarm
- 4 EL Joghurt
- 4 EL Olivenöl
- 1 ½ TL Salz
- 1 TL Zucker

Für die Füllung:

- 400 g Käse, gerieben
- 20 Scheiben Sucuk

Außerdem:

- 1 Ei zum Einstreichen

