

# Pide mit Hackfleisch & Sucuk

## Zutaten für 2 Pide

### Teig

- 300 g **Mehl**
- ½ Pck. **Trockenhefe**
- 1 Prise **Zucker**, 1 Prise **Salz**
- 2 EL **Öl**
- 130 ml **Wasser** (lauwarm)

### Füllung

- 1 **Zwiebel**
- 150 g **Hackfleisch**, 100 g **Sucuk**
- 150 g **stückige Tomaten**
- 1 TL **Paprikapulver**
- ½ TL **Koriander**,
- 1 **Messerspitze Kreuzkümmel**
- **Salz, Pfeffer**



## Zubereitung

- 1. Hefevorteig ansetzen:** **Mehl** in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Etwas lauwarmes **Wasser** hineingeben, **Hefe** und **Zucker** darin auflösen, leicht mit **Mehl** bestäuben. 15 Minuten ruhen lassen.
- 2. Teig kneten:** Restliches **Wasser**, **Salz** und **Öl** zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort **ca. 60 Minuten gehen lassen**.
- 3. Füllung vorbereiten:** **Zwiebel** schälen und fein hacken. In etwas **Öl** glasig dünsten.
- 4. Anbraten:** **Hackfleisch** zugeben und krümelig anbraten. **Sucuk** in Scheiben schneiden, mitbraten.
- 5. Tomaten & Gewürze:** Wenn die Flüssigkeit größtenteils verkocht ist, stückige **Tomaten**, **Paprikapulver**, **Koriander** und **Kreuzkümmel** einrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- 6. Backofen vorheizen:** 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C).
- 7. Formen:** Teig auf **bemehlter Fläche kurz durchkneten**, in 2 Stücke teilen und jeweils länglich ausrollen.
- 8. Füllen:** Füllung **mittig auf die Teigfladen** verteilen. Ränder über die Füllung klappen und an den Enden zusammendrücken, sodass die **typische Schiffchenform** entsteht.
- 9. Backen:** **Pide** auf ein Blech mit Backpapier legen und **ca. 20 Minuten goldbraun backen**.
- 10. Servieren:** Nach Wunsch **mit etwas Butter bestreichen** und mit **Petersilie**, **Zitronenspalten** oder **Ajvar** servieren.

**Guten Appetit – Afiyet olsun!**