Pide – türkische Hackfleisch-Schiffchen



Zutaten Teig

- 42 g frische Backhefe
- 1 TL Zucker
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 30 ml Sonnenblumenöl
- 50 g Natur Joghurt
- 2 TL Salz
- 500 g Mehl

Zutaten Füllung

- 500 g Hackfleisch (Rind)
- 3 kleine Zwiebeln
- 15 Cherrytomaten
- 2 Stangen Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Chiliflocken (Pul Biber)
- ½ TL Kreuzkümmel (Kimyon)
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Tomatenmark

Außerdem

- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 2 EL Sesam Mix aus Schwarzkümmel, Sesam, Blaumohn, Leinsamen zum bestreuen – der türkische Name „Corek Mix“

Zubereitung

- In einer großen Schüssel die frische Hefe mit 1 Teelöffel Zucker in lauwarmen Wasser auflösen.
- Alle anderen Zutaten hinzufügen und mit den Händen oder dem Handrührgerät so lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
- Den Hefeteig zu einer Kugel formen, mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Für die Füllung, Hackfleisch mit Zwiebeln in eine Pfanne mit 1 Teelöffel Öl ca. 3 – 4 Minuten anbraten, anschließend die Pfanne von der Herdplatte ziehen.
- Cherrytomaten und Knoblauch würfeln, Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und unter das Hackfleisch mischen.
- Zum Schluss Gewürze und Tomatenmark hinzufügen und alles gut miteinander vermengen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte durchkneten, in 4 gleich große Teigstücke teilen, rund formen und mit einem Nudelholz zu Ovalen Fladen, in der Breite des Backblechs, ausrollen.
- Die Hackfleischfüllung gleichmäßig in der Mitte verteilen, einen ca. 3 cm breiten Rand freilassen, anschließend die Ränder über die Füllung einschlagen und die Spitzen zusammen drücken.
- Die Ränder mit Eigelb bestreichen und mit Sesam Mix bestreuen.
- Je 2 Schiffchen, mit genügend Abstand, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Die Backbleche nacheinander im vorgeheizten Backofen auf der mittlerer Schiene für ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Portionsgröße: 4 Personen
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal