



Pide, das türkische Kräuterbrot

- **Küche:**Türkisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 45m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '45m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Nach türkischem Rezept, das tolle Brot mit Tomaten, Kräutern und Sahnejoghurt

Zutaten

- Für den Brotteig:
 - 400 g Mehl 405, gesiebt
 - 1/2 Würfel frische Hefe
 - 125 ml lauwarmes Wasser
 - 4 El gutes Olivenöl
 - 1 Prise Salz
- Für die Auflage:
 - 1 Dose passierte Tomaten oder guten Tomatenketchup
 - 500 g türkischer Sahnejoghurt oder Bio - Joghurt
 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten, mit etwas Salz gerieben
 - 3 Stängel Pfefferminze, gezupft, gehackt
 - 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
 - 1 kleine, grüne Paprikaschote, gewürfelt
 - 1 kleine Chilischote, fein gewürfelt

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

An einem lauwarmen Ort, (immer wichtig bei Hefeteigen) die Hefe und 1 Prise Salz in lauwarmem Wasser auflösen und in die Teigmitte geben. Mit etwas mit Mehl zu einem kleinen Vorteig vermengen, mit einem Küchentuch abgedeckt ca. 15 - 20 min. gehen lassen. Dann das Olivenöl dazu

geben und alles gut zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt3

Eine Kugel formen und erneut abgedeckt 30 min., aufgehen lassen.

Schritt4

Den Teig halbieren, ausrollen und auf 2 gefetteten Backblechen verteilen, anpassen, am Rand aufkanten.

Schritt5

Die Ränder mit ca. 100 g erwärmten Joghurt bestreichen und die passierten Tomatenmasse darüber verteilen.

Schritt6

Die Paprika - und Chiliwürfel, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter mischen, salzen, pfeffern. Auf dem Blech gleichmäßig verteilen und den restlichen Joghurt darüber geben.

Schritt7

Nunmehr bei 220 ° C für 15 - 17 min. in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt8

Leicht bräunen, heraus nehmen und in mundgerechten Stücken servieren.

Rezeptart: Brot und Brötchen **Tags:** kräuter, Sahnejoghurt **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pide-das-tuerkische-kraeuterbrot/>