

BACKEN MIT GLOBUS

und

Sally

Mini-Pide mit
3 Füllungen



Zutaten

Hefeteig

1 Würfel Hefe
100 ml warmes Wasser
1 TL Zucker
1 kg Mehl
2 TL Salz
400 ml Milch
120 ml Olivenöl

Hackfleischfüllung

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl

300 g Hackfleisch
50 g Tomatenmark
100 g Tomaten (passiert)
100 g Mais (Glas/Dose)
50 g Jalapeño (eingelegt)
1 Prise Zimt
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer

Thunfischfüllung

1 rote Zwiebel
100 g Kaskaval Käse
200 g Schmand

1 Dose Saupiquet Thunfisch-Filets in Olivenöl
mit Zitronen und schwarzem Pfeffer
¼ TL Salz
¼ TL Pfeffer
½ TL Oregano (getrocknet)
1/4 Knoblauchzehe

Quattro Formaggi

100 g Edamer
100 g Emmentaler
125 g Mozzarella
100 g Grana Padano
200 g saure Sahne
20 g Schnittlauch


¼ TL Pfeffer

Zum Bestreichen

2 Eier

Nach dem Backen

50 g Butter

 60 Stück  60 Min.  20–22 Min.  Wartezeit 90 Min.

1 Hefeteig

Die Hefe mit dem warmen Wasser und dem Zucker verrühren. Die übrigen Zutaten, das Olivenöl zum Schluss, zugeben und in etwa 8–10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig kneten. Den Teig in den Händen zu einer Kugel formen. Die Schüssel mit etwas Olivenöl fetten und die Teigkugel zurücklegen. Abgedeckt für mindestens 60 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen. **Tipp:** Den Teig bei Gärstufe (37 °C) mit Dampf aufgehen lassen, dann verringert sich die Gezeit um 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

2 Hackfleischfüllung

Die Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben und für 3–4 Minuten mitbraten. Mit dem Tomatenmark und den passierten Tomaten ablöschen. Die kleingeschnittenen Jalapeños, den Mais und die Gewürze zufügen und einrühren. Die Masse abkühlen lassen.

3 Thunfischfüllung

Die Zwiebel fein würfeln und den Käse reiben. Die Zwiebelwürfel zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben und zerkleinern.

4 Quattro Formaggi

Die Käsesorten reiben und anschließend mit den restlichen Zutaten verrühren.

5 Schiffchen formen

Den Teig in 60 Portionen einteilen und mit einem Tuch abdecken, damit sie nicht austrocknen. Nach und nach die Teigkugeln dünn und länglich ausrollen. Mit dem mittleren Eisportionierer jeweils eine Portion der Füllung mittig auf die Teiglinge geben. Die Teigplatten an beiden Enden zusammendrücken, sodass ein Schiffchen entsteht, welches in der Mitte offen ist. **Tipp:** Jede Füllung reicht für jeweils 20 Pide aus.

6 Pide backen

Die Pide mit Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Blech legen. Die Eier verquirlen und mit einem Pinsel auf die Pide streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 20–22 Minuten backen. Anschließend die Butter schmelzen und auf die noch heißen Pide streichen. So bleiben sie schön weich.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

