

# Piede

... ist ein relativ dünnes gebackenes türkisches Brot aus Hefeteig. Diese kann divers belegt/gefüllt werden. Die wohl bekannteste Variante ist mit Hackfleisch gefüllt. Dieses Pide-Rezept ist nicht nur im Handumdrehen zubereitet, sondern dank der Alpenhain **Camembert Creme** auch ein echter Geschmacks-Knaller. Der von innen fluffige und von außen krosse Teig braucht nur eine Stunde Gehzeit und gelingt perfekt im Grill, Pizzeria oder Backofen.

**Zutaten:** für den Teig

600 g Mehl Type 405 / 550

½ Würfel frische Hefe

250 ml lauwarmes Wasser

4 EL Joghurt natur

4 EL gutes Olivenöl

1 ½ TL Salz

1 TL Zucker

für den Belag:

2 x Alpenhain Camembert Creme (Tipp: Typ gerösteter Knoblauch)

1 große Hand voll Bimi (asiatischer Brokkoli)

1 kleine Hand voll frische Petersilie

schwarzer Sesam

Chiliflocken

**Zubereitung:**

Die Hefe in lauwarmen Wasser verrühren. Nach und nach das Mehl, anschließend den Joghurt, das Salz sowie den Zucker dazugeben und mindestens 5 Minuten lang kneten. Kurz vor dem Ende das Olivenöl hinzugeben und weiterkneten. Den Teig in einer großen Schüssel abgedeckt gehen lassen. Während der Gehzeit des Teigs den asiatischen Brokkoli für circa 3 Minuten in kochendes Wasser blanchieren. Damit dieser schön bissfest und grün bleibt in Eiswasser abschrecken.

Den Teig in drei gleich große Portionen teilen, zu Kugeln formen und mit dem Nudelholz zu den charakteristisch flachen Pide-Fladen ausrollen, die optisch an kleine Schuhsohlen erinnern und daher auch den Namen hat. Pide bedeutet Schuhsole

Diese nun mit der Camembert-Creme bestreichen. Den Rand nicht bestreichen dieser wird leicht nach oben gedrückt damit die typische Pide / Schiffchen -Form entsteht. den Rand nun mit Olivenöl bestreichen und mit schwarzem Sesam bestreuen. Zum Schluss den, abgetupften, asiatischen Brokkoli auf die Camembert Creme legen und die Schiffchen anschließend auf den auf ca. 220°C vorgeheizten Pizzastein oder Backblech geben. Wenige Minuten später ist die von innen fluffige und von außen krosse Pide mit Bimi und Alpenhain Camembert Creme fertig gegart. Wer es mag kann mit etwas Chiliflocken garniert werden.

**Tip:****Historie:**

---

[Eine Sammlung von Teige, die nicht nur zum Backen sind.  
Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://ddws.de/sonstige\\_teige:pide](https://ddws.de/sonstige_teige:pide)

Last update: **11.07.2025 17:39**

