# 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, Pizzaofen 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:**

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://www.ddws.de/sonstige_teige:pide?rev=1752247343**

Last update: **11.07.2025 17:22**