

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=1752247343Last update: **11.07.2025 17:22**