

# 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/>