

Pide mit Spinat-Fetafüllung

Zutaten:

450 g Weizenmehl
1TL Salz
1Prise Zucker
1Pck. Trockenhefe
180ml Wasser
50ml Pflanzenöl

Füllung:

800g Spinat
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Muskat
200g Feta
1 Ei

Zubereitung

Für den Hefeteig Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Lauwarmes Wasser und Öl zugeben und ca. 5 Minuten mit den Knet-
haken zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 45 Min.
zugedeckt ruhen lassen. Blattspinat waschen, grob
schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und
sehr fein würfeln. In Öl Zwiebel und Knoblauch an-
schwitzern, Spinat hinzufügen und weich dünsten.
Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Schafskäse
in kleine Würfel schneiden und zur Füllung geben.
Den Teig vierteln. Jedes Teigstück oval (ca. 20 x 10
cm) ausrollen und mit Abstand auf das Blech
setzen. Je ein Viertel der Füllung auf jeden Fladen
geben und verteilen. Dabei einen ca. 1 cm breiten
Rand frei lassen. Teig-Enden zu Spitzen zusamen-
drücken. Dann den seitlichen Teig-Rand einklappen,
sodass er ca. 1-2 cm breit auf der Füllung liegt. Ei
verquirlen und den Teig damit bestreichen. Die Pide
im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Min.
backen. Die Pide mit Spinat warm servieren.

Teige