Türkisches Fladenbrot
Pide

Türkisches Fladenbrot, auch bekannt als Pide, ist ein traditionelles, weiches und luftiges Brot, das in der türkischen Küche sehr beliebt ist. Pide hat eine weiche, luftige Textur, die durch die Verwendung von Hefe und eine lange Gehzeit erreicht wird.
Der Geschmack ist mild, aber durch die Zugabe von Olivenöl und manchmal Joghurt im Teig erhält es eine leichte, angenehme Aromatik. Pide kann pur genossen oder mit verschiedenen Füllungen wie Käse, Hackfleisch oder Gemüse belegt werden. Es passt hervorragend zu vielen Gerichten und ist eine ideale Beilage zum Grillen oder zu Eintöpfen.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Kilogramm Weizenmehl
200 g Sahne
200 ml Öl
½ EL Salz
4 Ei(er)
1 Packung Hefe
1 EL Joghurt
1 Eigelb

Vorbereitung
Das Mehl mit der Sahne, dem Öl, dem Salz und den Eiern verrühren. Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und sofort unter den Teig gleichmäßig einrühren. Den Teig ca. 1 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Zubereitung
Den Teig zu einem Laib formen und auf einem mit Öl bestrichenen Backblech legen. Den Joghurt mit dem Eigelb oder Wasser vermischen und den Laib damit bestreichen. Backen: Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 Minuten backen, (das Brot sollte leicht gebräunt sein) wenn nötig etwas länger backen. Mit einer Backnadel (Schaschlikspieß) kontrollieren. Man kann das Brot nach Geschmack mit Schafskäse verfeinern, dazu benötigt man 1 Tasse Schafskäse und rührt ihn unter den Teig bevor man ihn gehen lässt.

© 2026 coquina.de