

## Pide

### Tomaten-Belag

500 g Tomaten  
1 Zwiebel  
1 TL Paprika Edelsüß  
Olivenöl  
100 g scharfe Salami  
Einige Zweige Oregano  
Einige Zweige Thymian  
Salz  
Zucker  
Pfeffer

Zwiebel, Tomaten, Oregano und Thymian fein hacken. In Olivenöl anbraten. Paprikapulver dazugeben. Salzen, pfeffern und zuckern und 5 min kochen.

### Käse-Belag

300 g Ziegenkäse  
¼ Bund Petersilie  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl  
10 Feigen

Petersilie fein hacken. Mit Ziegenkäse vermischen. Masse salzen und pfeffern. Feigen mit Olivenöl einreiben.

Optional mit Granatapfel Melasse servieren. Diese Zutat gibt es in jedem türkischen Supermarkt oder im Asia Laden.

### Pide-Teig

Zutaten für 3 bis 4 Stück:

500 g Weizenmehl Type 480 (oder Italienisches Mehl 00)  
360 g Wasser  
10 g Olivenöl  
15 g Hefe  
10 g Salz  
5 g Zucker

Alle Zutaten vermischen und den Teig 10 min kneten. An einem warmen Ort 2 bis 3 Stunden zugedeckt aufgehen lassen.

Für besten Geschmack den Teig über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Backofen vorheizen auf 250°C Ober/Unterhitze.

Den Teig in 3 oder 4 Stücke teilen, in lange ovale Stücke ausrollen.

Die Teigmitte großzügig nach Belieben belegen (Salami, Käse, Feigen, Tomaten), 2 bis 3 cm Rand auf jeder Seite frei lassen. Die Ränder einklappen und zu einem Schiff formen. Die Pide für 10 bis 15 min backen, bis sie schön knusprig ist und die Füllung geschmolzen.