



Feta-Spinat-Pide

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (ohne Ruhe- und Backzeit)

Ergibt: 4 Pide



Zutaten

Für den Teig:

450 g Mehl

250 ml Wasser

1 Pck. Trockenhefe

1 EL Zucker

2 EL Öl

1 TL Salz

Für das Topping:

300 g TK-Blattspinat

300 g Feta

3 Eier

1 Eigelb

Pfeffer, Salz, Oregano

Optional: Sesam, Schwarzkümmel,

Piment d'Espelette, Sriracha Sauce

Zubereitung

Das Mehl, Wasser, Hefe, Öl, Zucker sowie Salz zu einem Hefeteig ansetzen. Ca. 45 Minuten gehen lassen.

Den Spinat auftauen und gut ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu beseitigen. Feta zerbröckeln, mit dem Ei unter den aufgetauten Spinat mischen. Masse mit Pfeffer, wenig Salz (Feta ist sehr salzig) und Oregano würzen.

Teig in vier gleich große Stücke teilen, zu dünnen, länglich-ovalen Fladen ausrollen. Eine gute Portion der Füllung mittig auf den dünnen Teigfladen verteilen. Anschließend die Ränder ca. 1,5cm nach innen klappen und die beiden Enden leicht verdrehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. An den Rändern dünn mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und nach Belieben etwas Schwarzkümmel und oder Sesamsamen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220° Grad ca. 20 bis 25 Min backen.

Mein Tipp:

Die Pide könnt ihr nach dem Backen ganz nach eurem Geschmack verfeinern. Beispielsweise mit Sesam, Schwarzkümmel, Piment d'Espelette oder Sriracha Sauce.