

PEYNIRLY PIDE (Fladenbrot mit Käsefüllung)

Zutaten:

375 g Mehl
1/8 l Olivenöl
125 g Joghurt
1 Ei
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Backpulver

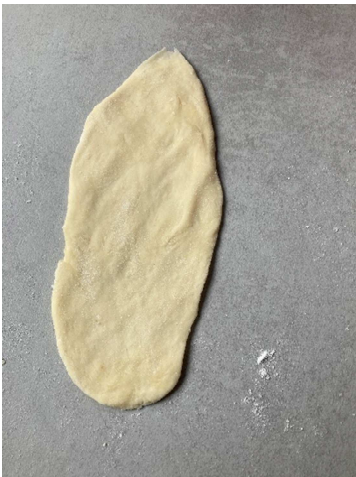
200 g Schafskäse
Petersilie
1 Ei
Sesam, Schwarzkümmel

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mit Öl, Joghurt, Ei und Salz vermischen. Den Teig kneten und so viel Mehl hinzufügen, dass er weich wie ein Ohrläppchen ist.

Schafskäse, Petersilie und (rohes) Ei vermischen.

Den Teig in Ei große Stücke teilen, dünn ausrollen:



Schafskäsemischung auf dem Teig verteilen:



Pide formen:



Die Pide mit Eigelb bestreichen:



Sesam und Schwarzkümmel darauf verteilen und bei ca. 180 Grad backen:

