



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Gemischter Fladenbrot

Karışık Pide



1 Fertigbrotteig
2 EL Olivenöl
Für die Füllung:
3 Würstchen
10 -12 Salamischeiben
15-20 Wurstscheiben
Für die Oberfläche:
1 Glas gehobelter Schnittkäse
1 Ei
½ EL Joghurt
1 EL Wasser

Den Fertigbrotteig mit Olivenöl kneten, anschliessend in vier gleich grosse Teile aufteilen und 15 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen die Würstchen, Salami und Wurst dünn zuschneiden. Die Wurst- und Salamischeiben in Viertel teilen.

Die Teigstücke auf einer mehligten Unterlage mit dem Nudelholz oval ausrollen. In die Mitte des Teiges Würstchen, Wurst und Salami legen. Darauf gehobelten Schnittkäse geben.

Den Teig einen fingerbreit von der Aussenseite nach innen umlegen und diese mit den Finger festpressen. Mit der Mischung aus Ei, Joghurt und Wasser beschmieren.

Wenn die Zubereitung der vier Fladenbrote vollendet sind, diese in ein eingefettes Backblech einlegen. Im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Heiss servieren.

Tipp: Den Fladenbrotteig kann man auch selbst zubereiten. Hierzu ½ kg Mehl, 1 Pkg Trockenhefe, 2 EL Olivenöl, 1 KL Salz und aufnehmbare Menge lauwarmes Wasser kneten bis eine gute Konsistenz erreicht wurde. Anschliessend 30 Minuten ruhen lassen.