



Pita mit Wurst

Sucuklu Pide



- 1 Pkg Instantheefe
- 1 KL Zucker
- 2 KL Salz
- 2 Gläser lauwarmes Wasser
- 4 EL Sonnenblumenöl
- Für die Füllung:
- 1 Coiled Wurst
- 4 Paprikaschoten
- 4 Tomaten
- 1 kleine Pkg Schnittkäse
- 2 Eier
- 1 Teeglas Milch
- ½ KL Salz
- Für die Oberfläche:
- 4 EL Wasser
- 2 KL Mehl

- # Zuerst den Teig zubereiten. Eine handvoll trockene Trauben, Instantheefe und Zucker gut vermischen. Öl, Wasser, Salz und Mehl hinzufügen bis eine weiche Teigmasse entstanden ist.
- # Den Teig zudecken und in lauwarmer Umgebung mindestens eine halbe Stunde gären lassen.
- # Währenddessen die Wurst in dünne Scheiben zuschneiden. Die Tomaten in Scheiben zuschneiden und die Paprika grob zuschneiden.
- # In eine tiefe Schale Schnittkäse hobeln. Milch, Ei, Salz und Wasser hinzugeben und gut vermischen.
- # Den Teig in acht gleich grosse Stücke aufteilen.
- # Jedes Teigstück auf einer mehligten Unterlage oval 1 ½ Handspanweiten lang und 1 Handspanweite breit ausrollen.
- # Zuerst mit der Käsemischung belegen und danach nacheinander mit Wurst, Paprika und Tomaten belegen.
- # Die Ränder einen fingerbreit einfalten und die Spitzen festdrücken um eine bootsähnliche Form zu erhalten.
- # Mit einem Pinsel die Mischung aus Mehl und Eiweiss auf die Falten schmieren. In ein Backblech mit Bakpapier hineinlegen.
- # Im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Tipp: Diese Art von Pitas wird in der Schwarzmeerregion zubereitet.