Pide mit Spinat und Feta

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 15 Minuten	10 Minuten	6 Stück

ZUTATEN

150 ml	lauwarmes Wasser
1 TL	Zucker
1 Päckchen	Trockenhefe
50 g	Joghurt
4 EL	Olivenöl
500 g	Weizenmehl
1/2 TL	Kreuzkümmel
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
500 g	Spinat
100 g	Feta
1	Ei, Größe M
1 EL	Sesam, geröstet
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben. Zucker und Trockenhefe ins Wasser geben und mit dem Schneebesen verrühren, bis die Mischung milchig wird. Joghurt und die Hälfte des Olivenöls zugeben und erneut verrühren.
Mehl und Kreuzkümmel hinzusieben und mit dem Knethaken zu einem Teig verkneten. Den Teig in einem Tuch an einem warmen Ort 30 min. gehen lassen.
In der Zwischenzeit Spinat waschen, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch scharf anschwitzen. Spinat hinzugeben und für ca. 2 min. mit anschwitzen. Spinat mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Backofen auf 225° Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Teig in 6 gleichgroße Teile teilen.
Dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech oval ausrollen, den Rand umklappen und den Spinat auf den Teig geben. Feta darüber bröseln.
Das Ei trennen und den Rand mit Eigelb einpinseln. Sesam auf den Rand streuen und die Pide für ca. 10 min. im Backofen backen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet