

Auberginen-Lauch- Pide



Lecker gefüllter Hefeteig. Schmeckt warm, aber auch kalt z.B. für ein Picknick oder für die Arbeit.

4 Portionen

Zutaten:

Teig:

- 300 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe
- 1/2 TL Salz
- etwas Pfeffer
- 60 ml Milch

Belag:

- 1 Aubergine (in kleine Würfel geschnitten)
- 1 Stange Lauch (in Ringe geschnitten)
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 2 EL gehackte frische Petersilie
- 2 EL gehackter frischer Dill
- 200 g Feta
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver
- Außerdem:
- 1 Eigelb
- 3 TL Sesam

Zubereitung:

Teig:

Mehl in eine Schüssel sieben. Milch erwärmen (ca. 40°C), Hefe hineinbröckeln und verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Milch-Hefe-Gemisch auf das Mehl gießen. 100 ml lauwarmes Wasser, Salz und Pfeffer zugeben und mit Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

Belag:

In der Zwischenzeit 2 EL Öl in einer Pfanne erwärmen und die Auberginenwürfel darin goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen und nochmal 2 EL Öl erwärmen und Lauchringe mit Knoblauch darin unter Wenden ca. 5 Minuten anbraten. Angebratenes Gemüse mit Kräutern vermischen. Feta in Würfel schneiden und zusammen mit dem Gemüse und Ei vermischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

Hefeteig in 4 Portionen teilen, kurz durchkneten und zu Kugeln formen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teigkugeln oval ca. 25-30 cm lang ausrollen. Jeweils in die Mitte längs die Füllung darauf verteilen und einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Rand nach innen einschlagen und an den Ecken leicht andrücken. Pide auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren und auf die Ränder streichen. Mit Sesam bestreuen und ca. 20 Minuten backen.