Mini Pide

Zutaten für 6-8 Stück

10 g frische Hefe	zusammen mit
1 TL Zucker	in
300 ml lauwarmes Wasser	auflösen und etwa 10 Minuten arbeiten lassen.
100 ml lauwarme Milch	sowie
1 TL Backpulver	
1 ½ TL Salz	und
550 – 600 g Mehl Typ 550	schrittweise zufügen, immer wieder kneten und nur so viel Mehl zufügen, dass ein leicht klebriger Teig entsteht. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und den Teig 45 – 60 Minuten gehen lassen. Danach den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, kurz durchkneten und in 6-8 Rohlinge teilen. Kugel formen, auf ein bemehltes, mit Backpapier belegtes Backblech legen und abgedeckt noch einmal 45 - 60 Minuten gehen lassen. Inzwischen
1 Eigelb	mit
2 EL Joghurt	verrühren. Den Backofen auf 250°C vorheizen. Die Teiglinge großzügig mit der Ei-Joghurtmischung bestreichen und kleine Fladenbrote formen. Vorsichtig, damit nicht alle Luft aus dem Teig entweicht. Die Pide mit
Sesamsaat weiß/schwarz	bestreuen und 10 – 12 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Zeit:_ca. 2 Stunden_

Schwierigkeitsgrad:_einfach_

Zum ersten Mal gekocht:_____