



PEYNIRLI PIDE (KAASBOOTJES)

Peynirli Pide, ook wel Turkse kaasbootjes genoemd, zijn traditionele Turkse platbroden in de vorm van een bootje, gevuld met een romig kaasmengsel van feta (beyaz peynir) en vaak geraspte kaşar kaas. Ze worden gebakken tot ze goudbruin en knapperig zijn, vaak met peterselie en nigellazaadjes voor extra smaak. Bron: Ellouisa



Ingrediëntenlijst (voor het deeg)

- 500 gr Lelie's Tarwebloem
- 1 zakje gist
- 1 tl suiker
- 1 tl zout
- 1 tl bakpoeder
- 4 el olijfolie
- 250-330 ml lauwwarme melk

Ingrediëntenlijst (voor de vulling)

- 1 dikke plak Turkse witte kaas
- 1 bol mozzarella
- 1/2 tl zwarte peper
- Paar takjes verse platte peterselie, fijngehakt
- 1 eiwit
- En 2 eidooiers + 2 tl melk

Bereiding

- Meng bloem met gist, bakpoeder, suiker en zout. Voeg de olie toe en meng erdoor.
- Dan beetje bij beetje de lauwwarme melk toevoegen tot je een samenhangend deeg hebt.
- Kneed 10-15 minuten tot het zacht en soepel is en laat een uur rijzen.
- Prak de witte kaas en rasp de mozzarella.
- Meng dit samen met de peper, peterselie en het eiwit.
- Verdeel dan het gerezen deeg in 20-24 bolletjes.
- Rol elk bolletje uit tot een ovaal en leg er een eetlepel vulling op.
- Vouw de uiteinden naar elkaar toe en knijp goed samen.
- Laat een half uur rijzen en bestrijk dan met eigeel en melk.
- Bak ze 10-15 minuten op 220°C (hetelucht 200°C).

Tot Slot

- Zie ook: <https://www.youtube.com/watch?v=ILEaTTRMOTg>
- Peynirli Pide is een vegetarische variant, maar pide wordt ook vaak gemaakt met gehakt (kıymalı) of ei
- De pide wordt op hoge temperatuur gebakken, traditioneel in een houtoven.