



## Pide Raclette

Zubereiten: ca. 20 Minuten  
Stehen lassen: mind. 1 Stunde (am besten über Nacht)  
Backen: ca. 25 Minuten

für 4 Portionen

### Zutaten für den Teig

1 Pack	Trockenhefe
1 Prise	Zucker
500g	Mehl
1 TL	Salz
3 EL	Öl
4 EL	Joghurt

### Zutaten für den Belag

300g	Raclette nach Wahl
etwas	Gewürz (z.B. Raclette-Gewürz)
1	Ei



### Anweisung

1. Trockenhefe und Zucker in 250ml lauwarmes Wasser geben und verrühren.
2. Mehl, Salz, Öl und Joghurt in einer Schüssel verrühren. Hefemischung langsam dazugeben und für ca. 5 Minuten kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zugedeckt für mind. 1 Stunde aufgehen lassen. Der Teig lässt sich besonders gut verarbeiten, wenn er über Nacht kühlgestellt wird.
3. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Zwei Blech mit Backpapier belegen.
4. Teig in 4 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 0.5 cm dicken langen Ovalen ausrollen.

5. Teigschiffchen auf Blech legen. Raclette Käse längs auf der Mitte des Teiges verteilen, damit noch genug Platz zum Rand bleibt.
6. Ränder halb über die Füllung klappen, an den Enden leicht verdrehen und zusammendrücken. Gewürz darüberstreuen. Ränder mit Ei bepinseln
7. Für ca. 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche wechseln, damit die Pide gleichmässig gebacken werden.

Tip: Das Pide kann auch mit beliebigen anderen Zutaten belegt oder ergänzt werden. Wir wünschen guten Appetit 😊

