

Pite



«Dieses Rezept rollt dir das Heimweh weg», sagt die 27-jährige Shkurte Berisha über das Gebäck Pite. Die Medien-Studentin kam vor 20 Jahren vom Kosovo in die Schweiz. Wir wünschen: «Ju boft mirë!»

Zutaten

Teig

500g	Mehl
3-4dl	Wasser (lauwarm)
1 TI	Salz
1 TI	Öl

Füllung

500g	Spinat
1	Päcklein Feta-/Ziegenkäse oder Crème fraîche
1/2	Zwiebel

Zubereitung

- 1. TEIG:** Mehl in eine Schüssel geben, Salz dazu geben, mit dem heissen Wasser vermischen und kneten bis aus dem Teig eine feste Kugel entsteht (Ggf. noch Mehl dazugeben oder damit bestreuen). Teig mit ein wenig Öl bestreichen und mit einem Küchentuch abdecken und 15-20 Minuten ruhen lassen.
- 2. FÜLLUNG:** Spinat waschen, trocknen, abtupfen und klein schneiden. Mit der Crème fraîche/Käse und einem Teelöffel Salz und Pfeffer vermischen. Mit ein wenig Öl anbraten. Dann auskühlen lassen.
- 3. TEIG:** Aus dem Teig zwei Kugeln formen. Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und eine der Kugeln so gross wie möglich rund ausrollen. Der Teig muss sehr dünn ausgerollt werden (À la Blätterteig) und es muss so gross wie das eingeölte Backblech sein. Den Teig auf das Backblech legen und dem Blechform nach formen.
- 4. FÜLLUNG:** Die Spinatfüllung drüber geben und den Teig mit der Füllung abdecken.
- 5. OFEN:** Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- 6. TEIG:** Aus der zweiten Teigkugel das gleiche machen wie bei Nummer 3.
- 7. FERTIGSTELLEN:** Wenn der Teig ausgerollt ist, dann über die Spinatmasse geben und den Rand ein wenig eindrücken, damit die Füllung nicht herausläuft.
- 8. BACKZEIT:** Im Ofen für 30-40 Minuten backen. Wenn es fertig ist, kann man die Oberfläche mit ein wenig Wasser bestreuen, damit die obere Kruste weicht wird. Dann mit einem Küchentuch bedecken und 10 Minuten ruhen lassen.