

Pite mit Hackfleisch

Zutaten:

1 Kilo Mehl (Typ 405), $\frac{3}{4}$ für den Teig, den Rest zum ausrollen

2-3 kleine Zwiebeln

Ca. 650 Gramm Hackfleisch vom Rind

Salz

Öl

Wasser

$\frac{1}{2}$ Paprika rot

Für die Füllung:

Zwiebeln kleinschneiden und mit dem Hackfleisch zusammen anbraten. Paprika würfeln und dazu geben. Herdplatte ausstellen und alles gut miteinander verrühren.

Für den Teig:



$\frac{3}{4}$ von dem Mehl und zwei Esslöffel Öl in eine Schüssel geben. So viel lauwarmes Wasser dazugeben, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig in Tennisball großen Kugeln formen und tellergroß ausrollen. Den ausgerollten Teig

komplett mit Öl bestreichen und zusammenklappen. Den Vorgang mit den anderen Teigkugeln wiederholen. Dann mit dem ersten zusammengeklapptem Teig beginnen und den Teig zu einem großen Fladen mit den Händen auseinander ziehen. Der Teig sollte möglichst nicht reißen und so groß und dünn wie möglich auseinander gezogen werden. So dünn, dass man durch den Teig hindurch sehen kann.

Darauf das abgekühlte Hackfleisch großzügig bestreuen und verteilen.

Anschließend den Teig dann von beiden Seiten aufrollen und zu einer Schnecke formen. Die Schnecke auf einem mit Margarine bestrichenem Blech in die Mitte legen und mit Margarine oder Öl tupfen oder streichen.

Den Vorgang dann mit dem anderen Teig wiederholen. Den aufgerollten Teig dann aber um die Schnecke herum legen sodass eine große Schnecke entsteht.

Im Backofen bei ca. 200 Grad goldbraun backen. Unten drunter schauen, ob der Teig dort auch braun wird. Dann aus dem Ofen nehmen und mit Wasser bespritzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten etwas auskühlen lassen.

Als Tipp mit Naturjoghurt genießen.

Guten Appetit, ju boft mir.