

Pite mit Hackfleischfüllung



Menge	Zutaten	Zubereitung
300 g	Mehl	Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig formen, abdecken und mindestens 15 Minuten ruhen lassen.
½ TL	Salz	
200 g	Wasser, warm	
1	Zwiebel	Schälen, fein würfeln
2	Knoblauchzehen	Schälen, fein würfeln
2 EL	Olivenöl	Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl anbraten, Hackfleisch zugeben und mit braten, kräftig würzen, abkühlen lassen
300 g	Hackfleisch	
	Salz, Pfeffer, Paprika	
200 g	Schmand	zugeben
100 g	Butter, zerlassen	<p>Ofen auf 230 °C vorheizen. Teig in 12 Stücke teilen, jeweils etwa handtellergroß ausrollen, 10 der Fladen mit der zerlassenen Butter bestreichen, jeweils 5 übereinander stapeln und den 6. Fladen aufsetzen. Die beiden Türmchen nun jeweils auf Kuchenblechgröße ausrollen. Eine Teigplatte auf das Blech legen, die abgekühlte Füllung verstreichen und die zweite Teigplatte darauf legen. Mit der restlichen Butter bestreichen.</p> <p>25-30 Minuten knusprig braun backen. Nach dem Backen mit einem feuchten, sauberen Tuch bedecken und etwas stehen lassen, damit die Teigplatte etwas weicher wird. In gleichmäßige Stücke schneiden.</p>
		