

Sucuk pide

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 8 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 45 MINUTEN

Benodigdheden:

- 1x deegrecept glutenvrije gehaktrolletjes
- sesamzaad
- Turkse sucuk (knoflookworst/salami)
- Geraspte kaas
- Gedroogde peterselie
- Schaaltje water
- 2 eetlepels druivensiroop (pekmez)

Bereidingswijze:

1. Maak het deeg van [de gehaktrolletjes](#) volgens recept en laat afgedekt 30 minuten rijzen.

2. Snijd ondertussen de knoflookworst in plakjes.
3. Bestrooi het werkvlak met rijstmeel en stort het deeg. Gebruik een deegschrapper en vouw het deeg steeds om zodat de lucht eruit gaat.
4. Kneed het nog even kort door en maak er een dikke staaf van. Snijd het deeg in gelijke stukken en bol ze op.
5. Los in een schaaltje water de pekmez op en druk de bollen deeg 1 voor 1 uit tot een ovaal lapje van ongeveer 2 cm dik. Doop het ovaaltje in het schaaltje pekmez-water en leg ze alle 8 op een bakplaat bekleed met bakpapier. Werk al het deeg op deze manier af.
6. Bestrooi de deegovaaltjes ruim met sesamzaad en leg op elk een ruime hoeveelheid geraspte kaas en wat sucuk plakjes. Bestrooi met gedroogde peterselie en laat nog 15 minuten rusten.
7. Verwarm de oven voor op 200 C hete luchtstand en bak de sucukpides in het midden van de oven goudbruin.
8. Eet ze lekker warm of laat afkoelen op een rooster en vries ze per portie in.

Notities: