

PIŞI REZEPT - TÜRKISCHER FRÜHSTÜCKSKLASSIKER

Vorbereitungszeit: ca. 40 Min. | Gehzeit Teig: ca. 1-1,5 Std. | ca. 14 Stück



Pişi sind super lecker und ein echter türkischer Frühstücksklassiker. Dieses fluffige Hefengebäck schmeckt herzhaft mit Schafskäse und Tomaten oder süß mit Butter und Honig ganz hervorragend. Sie sind zudem sehr

einfach zuzubereiten. Auch Nachbarn oder Freunde freuen sich darüber. Ausprobieren lohnt sich!

Schritt 1

Wasser und Milch in eine Schüssel gießen. Hefe hineinbröseln. Zucker und Salz hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen auflösen. Danach Naturjoghurt und Sonnenblumenöl dazugeben. Das Mehl nach und nach hinzufügen und mit den Händen einrühren, bis ein Teig entsteht. Alternativ kann der Teig in einer Knetmaschine zubereitet werden. Mit den flüssigen Zutaten beginnen und zuletzt das Mehl dazugeben. Alles für ca. 10 Minuten kneten.

Schritt 2

Teig auf eine Arbeitsfläche geben und mit der Handfläche für ca. 5-10 Minuten plattschieben und zurückschieben, bis der Teig weich und gut zusammengekommen ist. Teigkugel zurück in die Schüssel geben und mit einem feuchten Geschirrtuch und Teller abdecken. Teig für ca. 1-1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Schritt 3

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Hände mit Öl einreiben und ein kleines Stück des Teigs abziehen. Den Teig mit den Fingern flach und rund formen und zuletzt kleines Loch in die Mitte stechen. Anschließend in das heiße Öl geben. Das Öl sollte ca. 170°C haben. Pişi langsam gold-gelb frittieren und zwischendurch wenden. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Schritt 4

Wenn die Pişi von beiden Seiten gold-gelb sind aus der Pfanne nehmen und auf einem Stück Küchenpapier

abtropfen lassen. Anschließend auf einen Teller geben und herzhaft mit Schafskäse oder süß mit Honig genießen. Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Wasser und Milch sollten eine Temperatur von ca. 20-25°C haben. Kommt die Milch aus dem Kühlschrank, einfach mit warmem Wasser auffüllen.

Das abgekühlte Sonnenblumenöl aus der Pfanne kann durch ein Sieb zurück in die Flasche gegeben werden und nochmal für ca. 5-10 Frittiervorgänge verwendet werden.

Um zu prüfen, ob das Öl heiß genug ist, einfach einen Holzlöffel mit dem Stiel in das Öl halten. Wenn dieser sofort Blasen wirft, ist das Öl heiß genug.

Rezept für ca. 14 Stück:

- 140 g Wasser
- 140 g Milch (3,5 % Fett)
- 15 g frische Hefe (oder 5 g Trockenhefe)
- 5 g Zucker (ca. 1 TL)
- 10 g Salz
- 50 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)
- 20 g Sonnenblumenöl
- 500 g Weizenmehl Typ 550 (Dinkelmehl Typ 630 ist auch möglich)

- 1 Liter Öl zum Frittieren (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- Die ideale Temperatur zum Frittieren liegt bei ca. 170 °C.

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.7 / 5. Anzahl der Bewertungen 58

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)