Rezept

Türkische Pizza mit Hack

Ein Rezept von Türkische Pizza mit Hack, am 28.04.2024

Zutaten

10 g	frische Hefe
400 g	Mehl + Mehl zum Arbeiten
1 EL	Öl
2	Knoblauchzehen
400 g	Lammschulter oder Kalbsschnitzel
1 Bund	Petersilie
2 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Salz
	1/2 TL Zucker
1 TL	Salz
2	Zwiebeln
2 EL	Olivenöl
2	Tomaten
2 TL	Tomatenmark
1 EL	Sumach
	gemahlener Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe zerkrümeln und mit dem Zucker und 1/4 l lauwarmem Wasser verrühren. Zum Mehl geben, Salz und Öl dazu und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Zur Kugel formen, zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

2. Zeit genug für den Belag: Zwiebeln und Knoblauch schälen und ganz fein würfeln. Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze unter Rühren ungefähr 5 Minuten braten und halbweich garen. In eine Schüssel umfüllen.

3. Vom Fleisch alle größeren Fettstücke und dicke Sehnen wegschneiden. Fleisch erst in kleine Würfel schneiden, dann auf dem Brett mit einem großen Messer kreuz und quer darüber hacken, bis es wie Hackfleisch aussieht. Zu den Zwiebeln geben.

4. Backofen auf 230 Grad (auch schon jetzt: Umluft 200 Grad) vorheizen. Die Stielansätze aus den Tomaten rausschneiden. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, halbieren und entkernen. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen und trockenschütteln, Blättchen fein hacken. Tomaten und Petersilie mit Tomatenmark, Paprika und Sumach ebenfalls in die Schüssel geben, alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. In 8 Portionen teilen und jede Portion zu einem dünnen runden Fladen ausrollen. Backblech mit Backpapier belegen. Die erste Ladung Pizzen auf das Blech legen (4 Stück müssten draufpassen) und mit Hackbelag bestreichen.

6. Pizzen in den Ofen (Mitte) schieben und 1/2 Tasse kaltes Wasser auf den Ofenboden schütten. Gleich zumachen und die Pizzen 8-10 Minuten backen. Das Fleisch soll gar sein, aber der Teig noch so weich, dass er sich rollen lässt. Raus damit, aufrollen und abbeißen. Danach die zweite Schicht backen.