

Rezept

Scharfe türkische Pizza

Ein Rezept von Scharfe türkische Pizza, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig:

500 g Mehl (Type 405)	½ Würfel Hefe (21 g)
1 EL Joghurt	2 EL Olivenöl
Salz	

Für den Belag:

2 hellgrüne Spitzpaprika	2 Tomaten
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehe
½ Bund glatte Petersilie	350 g Rinderhackfleisch
4 EL Tomaten-Paprikamark (ersatzweise Tomatenmark)	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz	1 gehäufter TL gemahlener Kreuzkümmel
	2 EL Olivenöl

Außerdem:

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal, 10 g F, 13 g EW, 38 g KH

Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit Joghurt, Öl und 1 ½ TL Salz zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. Weitere 10 Min. kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen, bis der Teig sein Volumen etwa verdoppelt hat.
- 2.** Inzwischen für den Belag die Paprikaschoten halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und sehr klein würfeln. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls sehr klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Das Hackfleisch mit allen vorbereiteten Zutaten, Tomaten-Paprikamark, Gewürzen, 2 TL Salz und Öl verkneten. Bis zur Verwendung kalt stellen.
- 3.** Den Teig noch einmal kurz durchkneten und in zehn Stücke teilen. Stücke auf etwas Mehl zu runden Fladen (20 cm Ø) ausrollen. Die Fladen nacheinander in eine Pfanne legen und mit 1-2 EL Hackmasse bestreichen. Deckel auflegen und den Fladen 4 Min. bei mittlerer Hitze backen. Aus der Pfanne nehmen und zwischen zwei Geschirrtüchern warm halten.
- 4.** Den nächsten Fladen ebenso backen, dann mit der Hackmasse nach unten auf den ersten Fladen legen. Den dritten Fladen mit der Teigseite auf diesen Fladen legen und so fort, bis alle Fladen gebacken sind. Lahmacun nach Belieben belegen (siehe Tipp) und wie einen Wrap aufrollen.