Rezept

Türkische Pizza

Ein Rezept von Türkische Pizza, am 16.06.2025

Zutaten

500 g	Mehl
150 ml	lauwarme Milch
	½ TL Salz
	Mehl zum Ausrollen
1	große Fleischtomate
2 Bund	glatte Petersilie
2 TL	pulbiber (Paprikaflocken)
1 Msp.	gemahlener Kreuzkümmel
	Salz
2	rote Zwiebeln
20 g	Hefe
	¼ TL Zucker
	Olivenöl für die Finger und das Blech
4	Frühlingszwiebeln
2	milde, lange Peperoni
250 g	Rinderhackfleisch
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Olivenöl zum Beträufeln
1 TL	sumak (rote Pulver aus Essigbaumfrüchten)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PIZZAS: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Vertiefung eindrücken. Die Hefe in einem Becher mit Milch, Zucker und Salz verrühren, in die Vertiefung gießen, mit etwas Mehl verrühren und zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sie zu schäumen beginnt.

2. Den Vorteig in der Mehlmulde von der Mitte aus mit Mehl vom Rand verrühren, nach und nach alles Mehl und 300 ml lauwarmes Wasser untermischen. Die Finger mit Öl einreiben und den weichen Teig durchkneten. Zugedeckt 30-45 Min. gehen lassen, bis sich sein Volumen nahezu verdoppelt hat.

3. In der Zwischenzeit für den Belag die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken. Von der Tomate den Stielansatz entfernen. Die Tomate kurz überbrühen, häuten, halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch hacken. Die Peperoni waschen, putzen und ebenfalls fein hacken. Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Von 1 Bund Petersilie die Blättchen fein hacken. Alles mit dem Hackfleisch, den Gewürzen, 1 gehäuften TL Salz und 3 EL Wasser in einer Schüssel gut verkneten, sodass eine streichfähige Masse entsteht.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche einfetten. Den Hefeteig in sechs Bällchen teilen. Auf bemehlter Arbeitsfläche jedes Bällchen dünn zu einem tellergroßen Fladen ausrollen oder über dem Handrücken rund ausziehen.

5. Nach Möglichkeit je 2 Fladen auf ein Blech legen, mit einer dünnen Fleischschicht bestreichen, mit je 1 TL Öl beträufeln und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 15-20 Min. backen, bis die Ränder zu bräunen beginnen. Nacheinander alle Pizzas backen.

6. Die Zwiebeln schälen und in sehr dünne Ringe schneiden. Die Zwiebeln auf den Fladen verteilen. Die übrige Petersilie grob hacken. Etwas sumak über die Pizzas streuen und diese servieren.