



# Turkse pizza



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



# Ingrediënten

## **Voor het deeg:**

250 gram bloem  
3 1/2 gram gedroogde gist  
1 theelepel zout  
75 ml melk  
75 ml water  
15 gram boter

## **Voor de vulling:**

verse sla  
tomaat (in plakjes)  
1 rode ui  
1 komkommer

## **Voor het gehaktmengsel:**

1 tomaat  
1/2 rode peper  
1 paprika  
1 rode ui  
1 bosje bladpeterselie  
150 gram lamsgehakt (of rundergehakt)  
1 eetlepel tomatenpuree  
1 eetlepel olijfolie  
1 theelepel paprikapoeder  
peper en zout



## Bereidingswijze

- 1.** Meng alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed tot een bal deeg. Dek af met een schone theedoek en laat 1 uur rijzen.
- 2.** Maak het gehaktmengsel: doe de tomaat in de blender. Verwijder de zaadlijsten van de rode peper en de paprika en voeg samen met de rode ui en de bladpeterselie toe aan de blender. Mix fijn. Voeg dit mengsel toe aan het gehakt, samen met de tomatenpuree, olijfolie, paprikapoeder, peper en zout. Meng goed.
- 3.** Verdeel het deeg in 4 stukken en rol dun uit op een met bloem bestoven werkvlak. Besmeer elk stuk deeg met het gehaktmengsel.
- 4.** Bak ± 5 à 10 minuten in een op 230 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Haal uit de oven. Beleg met de groenten en rol op.