





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.