




pizza turque

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

Pour la pâte :

250 grammes de farine
3 1/2 grammes de levure déshydratée
1 cuillère à thé de sel
75 ml de lait
75 ml d'eau
15 grammes de beurre

Pour la garniture :

laitue fraîche
tomate (en rondelles)
1 oignon rouge
1 concombre

Pour le mélange de viande hachée :

1 tomate
1/2 poivron rouge
1 poivron
1 oignon rouge
1 bouquet de persil plat
150 grammes de haché d'agneau (ou de bœuf haché)
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à thé paprika en poudre
sel et poivre



Méthode de préparation

- 1.** Dans un récipient, mélangez tous les ingrédients pour la pâte et pétrissez jusqu'à obtenir une boule de pâte. Recouvrez-la d'un linge propre et laissez-la lever pendant 1 heure.
- 2.** Préparez le mélange de viande hachée : versez les tomates dans le blender. Épépinez le piment rouge et le poivron et ajoutez-les dans le blender avec l'oignon rouge et le persil plat. Mixez le tout. Ajoutez ce mélange à la viande hachée, ainsi que le concentré de tomates, l'huile d'olive, le paprika, le sel et le poivre. Mélangez bien.
- 3.** Divisez la pâte en 4 pâtons et étalez-les sur un plan de travail fariné. Garnissez chaque pizza de mélange de viande hachée.
- 4.** Laissez cuire pendant 5 à 10 minutes dans un four préchauffé à 230 °C.
- 5.** Sortez les pizzas du four. Garnissez-les de légumes et enrroulez-les.