



# 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.