

Rezept für türkische Pizza

Für die türkische Pizza (für 4 Personen) brauchst du:

- 1 Packung fertiger Pizzateig aus dem Kühlregal (Selbstverständlich kann dieser auch selbst zubereitet werden. Rezept dafür folgt im Anschluss.)
- 1 Dose stückige Tomaten
- 1 EL Ajvar
- Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika
- 500g Rinderhackfleisch (nach Geschmack natürlich auch mit Geflügel- oder gemischtem Hackfleisch)
- Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Chili
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 100 g geriebener Gouda, alternativ reichlich Feta
- Oregano

Zubereitung

1. Den Pizzateig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine große Auflaufform legen.
2. Die gestückelten Tomaten mit Ajvar verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.
3. Anschließend auf dem Pizzateig verteilen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand freilassen.
4. Nun das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Chili würzen und vermengen und roh in walnussgroßen Stückchen auf der Sauce verteilen.
5. Die Lauchzwiebeln in Scheiben schneiden und darüber verteilen.
6. Mit dem Käse und etwas Oregano genauso verfahren.
7. Jetzt die Teigränder einmal als Rand um den Belag herum umklappen.
8. Die Pizza bei 200 Grad C (Umluft/180°C Ober-/Unterhitze) für 15 bis 20 Minuten knusprig backen.
9. Guten Genuss!

Für den Fall, dass du den Pizzateig lieber selbst machen möchtest:

Zutaten Pizzateig:

- 1 Würfel Hefe oder ein Päckchen Trockenhefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 500 g Mehl
- Salz
- 2 EL Olivenöl

Zur Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben.
2. Einen Würfel Hefe (oder ein Päckchen Trockenhefe) darauf zerbröseln.

3. 1 TL Zucker, etwas Salz, 2 EL Olivenöl und 300 ml warmes Wasser zufügen und mit dem Handrührgerät verkneten.
4. Den Teig in der Schüssel mit einem Geschirrtuch abgedeckt bei ca. 50 Grad im Backofen für 30 Minuten gehen lassen.
5. Noch einmal gut durchkneten und den Teig zur gewünschten Größe ausrollen oder ganz ohne Nudelholz, mit bemehlten Händen in seine gewünschte Form drücken.