

TÜRKISCHE PIZZA



500 g Weizenmehl
3 EL Öl
1 TL Zucker
2 TL Salz
½ Würfel frische Hefe
Ca. 300 ml lauwarmes
Wasser

- Die Hefe zerbröseln und in dem lauwarmen Wasser auflösen.
- Mehl mit Zucker, Öl und Salz vermischen und die aufgelöste Hefe hinzufügen.
- Alles zu einem glatten Teig kneten und für ca. 1 h bedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

1 Bund Petersilie
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 Paprika
2-3 Tomaten
4 EL Olivenöl
4 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer

- Die Petersilie mit den Stängeln klein hacken.
- Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika in sehr feine Würfel schneiden.
- Alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

-
- Jetzt wird der Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizt.
 - Den Teig nochmal kneten und in 8 gleich große Teile teilen und Bällchen formen.
 - Mit dem Tuch abdecken und nochmal 15 Minuten gehen lassen.
 - Jetzt werden auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche dünne Fladen geformt und mit dem Belag bestrichen.

-
- Nun kommen die Fladen auf einem mit Backpapier belegten Blech für ca. 15 Minuten in den Ofen.

Tipp: Ihr könnt die fertigen Fladen mit eingelegten Rotkohl, Joghurtdipp und Gemüse nach Wahl belegen und genießen!