

Türkische Hackfleischpizza bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mehl, 2 Packungen Trockenhefe, 13 Esslöffel Olivenöl, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 kg Rinderhackfleisch, 0,5 Teelöffel getr. Chili, 0,5 Teelöffel Kreuzkümmel, 1 Prise gemahlener Zimt, 1 Packung passierte Tomaten, 1 rote Paprika, 100 gr Lauchzwiebeln, 200 gr Römersalat, 250 gr Schafskäse.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.

Paprika in kleine Würfel schneiden, Lauchzwiebeln in Ringe und Römersalat in schräge Streifen schneiden. Schafskäse fein zerbröckeln.

Die Zubereitung:

Das Mehl und die Hefe in einer Schüssel mischen. 1 TL Salz, 10 EL Öl und 1/4 Liter lauwarmes Wasser zufügen, alles mit dem Knethaken des Handrührers verkneten. Mit den Händen glatt kneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca 30 Minuten gehen lassen.

1 EL Öl erhitzen und Hack darin krümelig anbraten. Zum Schluss Zwiebel und Knoblauch zufügen, mit Salz, Chili, Kreuzkümmel und Zimt kräftig würzen und kurz mitbraten. Passierte Tomaten unterrühren. Die Hackmasse abkühlen lassen.

Den Hefeteig nochmals gut durchkneten und auf eine gefettete, mit Mehl bestäubte Fettpfanne ausrollen. Die Hackmasse gleich auf dem Teig verteilen und dann im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad, Umuft 175 Grad) ca. 20 Minuten backen.

Auf der gebackenen Pizza Paprika, Lauchzwiebeln, Salat und Schafskäse verteilen und mit getrocknetem Chili betreuen.