PIZZA TURKISH STYLE / RAMADAN REZEPT



Der Teig besteht aus einem lockeren Hefeteig aus Dinkelmehl und Hartweizengrieß. Dieser Teig wird später in Portionen geteilt und auf weiterem Hartweizengrieß ausgewellt, so wird der Boden schön knusprig lecker. Belegt wird die Pizza mit einer Hackfleischfüllung und lecker schnellen Tomatensoße. Gewürze und Kräuter wie Chili, Minze und Petersilie verleihen der Pizza eine tolle, würzige Note. Nach dem Backen wird die Pizza noch mit Pinienkernen bestreut. Dieses Rezept kann auch super vorbereitet werden. Der Hefeteig kann gerne einen Tag vorher zubereitet werden- dafür kannst du einfach die Hefemenge halbieren und im Kühlschrank aufgehen lassen. Abends kann die Pizza dann einfach belegt und gebacken werden. Ideal auch für den Ramadan.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
70 Minuten	**13 Minuten**	**250 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

PIZZATEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zuckerrübensirup und dem Wasser. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in etwa 5-8 Minuten einen weichen, geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig in den Händen zu einer Kugel. Fette die Rührschüssel mit etwas Backtrennspray oder Olivenöl und lege den Teig zurück in die Schüssel. Lasse den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 60 Minuten aufgehen, bis er sich mindestens verdoppelt hat.

Lasse den Teig im Backofen bei Gärstufe (36°C mit Wasserdampf) aufgehen, dann verringert sich die Gehzeit um 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

Du kannst den Hefeteig auch schon einen Tag vorher zubereiten und im Kühlschrank aufgehen lassen. Dafür kannst du die Hefemenge halbieren.

HACKFLEISCHFÜLLUNG

Schäle die Zwiebeln und die Knoblauchzehen und schneide sie in feine Würfel. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne (ich nutze hier meine Samira Gusseisenpfanne, da diese die Hitze ideal hält) und brate das Hackfleisch darin portionsweise an. Füge zum Schluss die Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzu und brate sie bei geschlossenem Deckel ebenfalls 2-3 Minuten mit an. Gib die restlichen Zutaten hinzu- dabei das Paprikamark zuerst- und rühre sie ein. Lasse die Hackfleischmasse für 4-5 Minuten köcheln.

TOMATENSOSSE

Schneide die Zwiebel und Knoblauchzehe in feine Würfel. Erhitze das Olivenöl in einem Topf und brate die Würfel darin 3-4 Minuten bei mittelhoher Hitze an. Rühre dann das Tomatenmark ein und brate es ebenfalls mit an. Lösche die Masse mit den Tomaten aus er Dose ab und rühre die Gewürze ein. Schneide die Spitzpaprika in feine Würfel und hacke die Petersilie klein. Rühre die Spitzpaprika und die Petersilie in die Soße ein. Behalte dabei etwa die Hälfte der Petersilie für die Deko zurück.

PIZZATEIG:

- [ ] **700 g** Dinkelmehl (630)
- [ ] **200 g** Hartweizengrieß
- [ ] **21 g** Hefe (frisch)
- [ ] **30 g** Zuckerrübensirup
- [ ] **500 g** Wasser
- [ ] **2 TL** Salz
- [ ] **¼ TL** Pfeffer
- [ ] **6 EL** Olivenöl

ZUM AUSWELLEN:

- [ ] **100 g** Hartweizengrieß

HACKFLEISCHBELAG:

- [ ] **700 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
- [ ] **1.5** Zwiebeln
- [ ] **2** Knoblauchzehen
- [ ] **5 EL** Olivenöl
- [ ] **30 g** Paprikamark
- [ ] **100 g** Wasser
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **1 Pr.** Pfeffer
- [ ] **¾ TL** Kreuzkümmel (gemahlen)

TOMATENSOSSE:

- [ ] **1 EL** Olivenöl
- [ ] **½** Zwiebel

PIZZA TURKISH STYLE / RAMADAN REZEPT

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf Pizzastufe (oder 250°C O/U) vor.

PIZZEN BELEGEN

Streue etwas Hartweizengrieß auf eine Silikonmatte. Teile den Teig in 6 Portionen ein und rolle sie zu Kugeln. Rolle nun jede Kugel auf etwas Grieß zu einer runden Pizza aus. Verteile zuerst die Tomatensoße und anschließend die Hackfleischmasse darüber. Streue auch die Pinienkerne darauf. Lege die Pizzen einzeln auf Backfolie und Lochblech (oder auch Pizzablech) und backe sie nacheinander auf der unteren Einschubleiste für 13-15 Minuten. Serviere die Pizza nach Belieben mit Joghurt und Salat. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally

- [ ] **60 g** Tomatenmark
- [ ] **800 g** Tomaten (Dose)
- [ ] **1** Knoblauchzehe
- [ ] **¼ TL** Chiliflocke
- [ ] **0.5 Pr.** Pfeffer
- [ ] **1 Pr.** Minze (getrocknet)
- [ ] **0.5 Pr.** Salz
- [ ] **3** Spitzpaprika (grün)
- [ ] **½** Bund Petersilie

ZUM BESTREUEN:

- [ ] **100 g** Pinienkerne