



pizza turque

Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

Pour la pâte :

250 grammes de farine
3 1/2 grammes de levure déshydratée
1 cuillerée 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 cuillerée à thé paprika en poudre

sel et poivre



Méthode de préparation

- 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 enroulez-les.