Turkse pizza

Ingrediënten

500 g (gram) Bloem
7 g (gram) Dr. Oetker Gist
2 tl (theelepels) Zout
150 ml Water
150 ml Melk
125 g (gram) Gehakt (lam of rund)
2 Stuk(s) Puntpaprika
1 Stuk(s) Ui
7 Stuk(s) Tomaten
1 el (eetlepels) Tomatenpuree
0.5 Stuk(s) Rode peper
2 el (eetlepels) Peterselie
1 Stuk(s) Komkommer
0.5 Krop Ijsbergsla
Knoflooksaus

Keukenspullen

Kom
Mixer met deeghaken
Deegroller

1. Deeg bereiden

Doe de **bloem (500 g)**, **het gist (7 g)**, **zout (1 tl)**, **water (150 ml)** en de **melk (150 ml)** in de kom en maak een mooi samenhangend deeg. Kneedt dit ongeveer 10-15 minuten. Het deeg is goed als er een vliesje van het deeg getrokken kan worden.

Verdeel het deeg in 6 gelijke bollen. Dek de bollen af met een vochtige doek en laat ze 30-40 minuten rijzen.

2. Vulling bereiden

Maak de groenten schoon.

Doe de **puntpaprika's (2)**, **ui (1)**, **tomaat (1)**, **tomatenpuree (1 el)**, **spaanse peper (0.5)** en het **zout (1 tl)** in een blender en mix deze fijn.

Doe het **gehakt (125 g)** in een kom en voeg de groentenmix en de **fijngehakte peterselie (2 el)** toe. Maak hier een mooie gladde massa van.

3. Uitrollen en afbakken

Verwarm de oven voor op 220 graden.

Bestrooi het werkblad met bloem en rol de deegballen uit tot een mooie cirkel van ongeveer 25-30 centimeter. Leg de Turkse pizza's op een bakpapier. Bestrijk de cirkels met de vulling.

Bak de pizza's één voor één in de oven. Bak ze gaar in ongeveer 4-6 minuten. Zorg dat de randen niet te bruin worden, dat maakt het oprollen lastig.

4. Turkse pizza's beleggen

Maak de **komkommer (1)**, **tomaten (4-6)** en **ijsbergsla (0.5 krop)** schoon en snij dit in reepjes.

Beleg de pizza's in het midden met deze groenten en rol ze op. Serveer de Turkse pizza's met knoflooksaus.

Turkse pizza kunnen warm en koud gegeten worden.

> ### Turkse pizza invriezen
> Turkse pizza's zijn zonder de komkommer, sla en tomaten ook goed in te vriezen.