

# Pizza

## Lahmacun Style



### Zutaten

#### Zutaten für den Teig

125 ml lauwarmes Wasser  
1/2 Würfel frische Hefe  
1 TL Zucker  
250 g Dinkelmehl 630  
1 TL Salz  
2 EL Olivenöl

#### Zutaten für den Belag

150 g Rinderhackfleisch  
1 Paprika  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
100 g gehackte Tomaten  
1 TL Tomatenmark  
1 TL Ajvar  
Salz, Pfeffer

#### Für das Topping:

1 rote Zwiebel  
200 g Cocktailtomaten  
Etwas Petersilie

### Zubereitung:

1. Für den Teig Wasser, Zucker und Hefe verrühren. Mehl, Olivenöl und Salz hinzufügen. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In der Großen Nixe für ca. 1-2 Stunden gehen lassen, bis das Volumen sich verdoppelt hat. Den Backofen auf 250 °C O/U vorheizen. Mit dem Teigroller den Teig auf dem gefetteten Zauberstein plus ausrollen.
2. Für den Belag Paprika, Zwiebel fein hacken und den Knoblauch pressen. In die kleine Edelstahlrührschüssel geben und mit den restlichen Zutaten für den Belag vermengen. Auf dem Boden verstreichen und für 20-25 Minuten auf unterster Schiene auf dem Rost backen.
3. In der Zwischenzeit das Topping vorbereiten. Die Zwiebeln auf Stufe 1 Scheibenschnitt in der GemüseFix Mandoline schneiden. Die Tomaten würfeln und die Petersilie fein hacken.
4. Nach der Backzeit die Pizza mit den Zwiebelscheiben, den gewürfelten Tomaten und der gehackten Petersilie belegen und genießen..

*Make it lecker*