

Lahmacun, Turkse pizza van de BBQ

👤 4 personen

🕒 2 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- Voor de bodem:

- 500 gr bloem
- 1 el droge gist
- 1 tl suiker
- 1 tl zout
- 300 ml warm water

- Voor de vulling:

- 500 gr gehakt (rund of lam)
- 2 grote uien
- 2 vleestomaten
- 2 tenen knoflook
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1/2 bosje peterselie
- 1/4 bosje munt
- 2 el tomatenpuree
- 2 el olijfolie
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl komijn
- Zout en peper naar smaak

Voor de knoflooksaus:

- 250 ml zonnebloemolie
- 1 ei
- 1 el mosterd
- 1 el azijn
- 2 el Turkse yoghurt
- Sap van 1/2 citroen
- 6 tenen knoflook (meer of minder naar smaak)
- 1/4 bosje peterselie
- Peper en zout naar smaak

Benodigdheden

- PiRO original (of een pizzasteen)
- Skillet
- Pizzaschep
- Grote kom voor het deeg
- Deegroller
- Staafmixer en mengbeker

- Begin met het maken van het deeg. Meng de droge ingrediënten in een kom en voeg geleidelijk het warme water toe en meng het door.
- Kneed 10 á 15 minuten goed door tot je een soepel en elastisch deeg hebt dat niet plakt.
- Maak er een grote bal van en doe deze in een kom. Bedek met een theedoek en laat op kamertemperatuur rijzen tot het deeg is verdubbeld in volume. (Ongeveer 1 uur).
- Steek een BBQ aan en breng naar een temperatuur van 180 graden, één kant direct en één kant indirect.
- Hak alle groenten voor de vulling fijn en zet vervolgens een skillet met 2 el olie op de BBQ.
- Bak de knoflook en ui aan tot de ui glazig wordt.
- Voeg het gehakt toe en bak het rul.
- Voeg de paprika's toe en bak ze een paar minuten mee.
- Voeg dan de tomaten, tomatenpuree, paprikapoeder, komijnpoeder, zout en peper toe en roer alles goed door.
- Zet de pan nu in de indirect zone en laat het mengsel sudderen tot het meeste vocht verdampt is.
- Wanneer het vocht eruit is en je een mooie dikke vulling over hebt, voeg je de peterselie en muntbladeren toe. Roer nogmaals goed door en haal van de BBQ.
- Stook de BBQ nu op naar 275-300 graden en maak de BBQ gereed voor het bakken van de pizzabodem, doe dit met de PiRO of je favoriete pizzasteen.
- Wanneer je een PiRO gebruikt: Leg je roosters op de vuurschaal en leg vooraan de twee reflectorstenen bovenop elkaar op het rooster. Sluit je top-vent en regel de temperatuur met het raampje van de PiRO.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

- Terwijl de temperatuur in de BBQ oploopt maken we vast de knoflooksaus.
- Doe de olie, het ei, mosterd en azijn in de mengkom en zet de staafmixer erin.
- Zet de staafmixer aan en laat hem langzaam omhoog komen tot je een mooie gladde mayonaise hebt.
- Meng dit met de Turkse yoghurt, het citroensap, de geperste knoflook en de fijngehakte peterselie. Meng het goed door en breng op smaak met peper en zout.
- Bestrooi je werkbank met wat bloem en verdeel het deeg in bolletjes van ongeveer 100 gram.
- Rol ze met een deegroller uit tot een mooie cirkel die overal even dik is.
- Bedek het deeg dan met een mooie gelijkmatige hoeveelheid van je gehaktvulling, blijf ongeveer 2 cm uit de randen.
- Leg het deeg op de pizzaschep en leg het op de pizzasteen in de BBQ.
- De vulling is natuurlijk al gaar, het gaat er dus alleen om dat de bodem mooi gaar wordt. Dit duurt niet lang, dus blijf in de buurt!
- Draai de pizza regelmatig rond en wanneer hij mooi rondom bruin is haal je hem uit de BBQ.
- Wanneer je meer dan één Turkse pizza maak, bedek je hem direct met een theedoek wanneer hij uit de BBQ komt, hierdoor wordt de pizza niet hard en kun je hem straks nog steeds oprollen.
- Doe wat van je knoflooksaus over de pizza en maak af met een topping naar keuze, wij gaan voor een rood uitje, maar sla en tomaat is ook heerlijk!
- Rol de Turkse pizza op en wikkel in met aluminiumfolie. Eet smakelijk!