

Plats/Pizza Turque : Lahmaçun

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

4
15 Minutes
Note

3/5 (6 votes)



les ingrédients

Pour la pâte :

- 200g de farine
- 10 g de levure de boulangerie
- 1 yaourt nature
- 1 cuillère à soupe d'huile Fleurial
- 1 cuillère à café de sucre blanc skor Cevital
- 100 ml d'eau
- Sel

Pour la farce :

- 200g de viande hachée (bœuf, agneau, veau)
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 tomate
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe de piment rouge (facultatif)
- Persil
- 1 poivron vert
- Sel
- Fromage râpé

Préparation

- Mettre la farine dans un saladier, rajouter le yaourt nature et mélanger.
- Dans un bol, ajouter les 100 ml d'eau tiède et incorporer la levure et le sucre. Mélanger pour dissoudre la levure et le sucre.
- Incorporer le mélange eau-levure petit à petit dans la farine. Rajouter le sel.
- Pétrir la pâte et laisser reposer dans un linge humide pendant minimum 30 minutes.
- Fariner légèrement la pâte et façonnez des boules.
- Pour la farce, hacher le persil éplucher les oignons et l'ail et émincer-les.
- Laver et peler la tomate et le poivron.
- Couper-les en très petits dés ou mixer-les avec la viande hachée.
- Dans un saladier, mettre la viande hachée, l'ail, les oignons, tomate, poivron et persil.
- Déposer le piment rouge et le concentré de tomates.
- Mélanger avec les doigts en versant 2 cuillères à soupe d'eau.
- Fariner le plan de travail, déposer les boules de pâte et étaler chaque boule avec un rouleau à pâtisserie de manière à former une "pizza".
- Préchauffer le four à 200°
- Poser sur la pâte un gros boudin de farce et étaler avec les doigts puis rajouter par dessus le fromage râpé.
- Faire cuire au four à 200° environs 10 min.

