Zutaten für 4 Personen

Teig:

* 250 g Mehl
* 1 EL Öl
* 1 TL Salz
* 1/4 Würfel frische Hefe
* circa 150 ml lauwarmes Wasser

Belag:

* 7 Reiswaffeln mit den Händen zerbröselt
* 150 ml frisch gekochtes heisses Wasser
* 50 ml Olivenöl
* 1 kleine Zwiebel fein gewürfelt
* 1 Knoblauchzehe gepresst
* 1 bis 1 5 TL Tomatenmark
* 1 bis 1 5 TL Paprikamark
* 1 Stück rote Spitzpaprika fein gewürfelt (circa 50 g)
* 1 kleine Tomate fein gewürfelt
* 1 EL Hefeflocken optional, für mehr Würze
* 3 EL Petersilie fein gehackt
* 1 TL Paprikapulver
* 1 TL getrockneter Thymian
* Salz  nach Geschmack

Anleitungen

1. In der Zwischenzeit den Belag zubereiten: Die zerbröselten Reiswaffeln in eine Schüssel geben und mit dem heissem Wasser, Tomatenmark und Paprikamark in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zu einer Masse zerdrücken/rühren. Circa 15 Minuten quellen lassen, danach im Kühlschrank über Nacht lagern.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde drücken und Öl und Salz hinzugeben.
3. Die frische Hefe in 50 ml warmes Wasser geben und mit einem Löffel so lange verrühren, bis alles aufgelöst ist. Ebenfalls zum Mehl hinzugeben.
4. Mit den Händen oder einem Mixer alles zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Dabei so viel Wasser wie nötig hinzufügen (bei mir waren das circa 150 ml). Der Teig sollte nicht zu feucht sein und lange genug geknetet werden, damit er geschmeidig wird. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig für circa 45 Minuten oder bis sich das Volumen verdoppelt hat gehen lassen.
5. Für den Belag Reiswaffelhack mit einer kleinen feingehackten Zwiebel, einer fein gewürfelten Tomate und einer roten fein gewürfelten Spitzpaprika vermischen. Mit frisch gehackter Petersilie, Paprikapulver, Thymian, Paprikapulver und Salz würzen. Der Belag sollte eine "hackähnliche" Konsistenz haben. Wenn er euch noch zu feucht ist, noch etwas länger ziehen lassen oder mit etwas mehr Tomaten- bzw. Paprikamark oder Hefeflocken "binden".
6. Wenn der Teig aufgegangen ist, diesen nochmals durchkneten, in vier Teile teilen und zu Bällchen formen. Mit einem Tuch abdecken und nochmals 15 Minuten gehen lassen.
7. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig zu dünnen Fladen ausrollen. Diese mit dem Belag gleichmäßig bestreichen. Jeweils zwei vegane türkische Pizza auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad Ober- und Unterhitze circa 15 Minuten lang backen (nicht zu lange, da sie sonst zu trocken werden).
8. Nach Geschmack mit Zitronensaft beträufeln, Zwiebelringe, Tomatenscheiben und Petersilie dazugeben und servieren. Türkische Pizza werden in der Regel wie Wraps gerollt und anschließend verzehrt.