**Palestijnse Pizza's Sfiha en Hamara**

**DEEG**

**Nodig voor 4-6 personen:**

* 1 kg tarwebloem
* 450 ml melk
* 50 ml lauw water
* 1 zakje gist
* 1/2 tl suiker
* 100 ml zonnebloem- of olijfolie (of boter)
* 1 dessertlepel zout (of naar smaak)

**Bereiding deeg:**

In een beker water mengen met gist en suiker en even laten staan. Daarna doorroeren.
Olie, zout, melk en bloem mengen en kneden.
Als gist omhoog gekomen is, dit toevoegen en blijven kneden.
Maak ballen van het deeg (van ca. 10 cm) en rol deze uit tot ronde lappen.

**SFIHA (pizza met gehakt)**

**Nodig:**

* 1 kg rundergehakt of -tartaar
* 2 uien
* 6 tomaten
* 4 el granaatappelsiroop
* 1 tl sambal (of naar smaak)
* snufje zout
* beetje zwarte peper

**Bereiding:**

Gehakt rul bakken. Daarna vet verwijderen.
Uien in stukjes snijden en meebakken in beetje olijfolie.
Granaatappelsiroop, sambal, zout en peper toevoegen.
Tomaten in stukjes snijden (niet meebakken)

**HAMARA (vegetarische pizza)**

**Nodig:**

* 3 el olijfolie
* 2 uien
* 4 tomaten
* 1 tl sambal (of naar smaak)
* 4 el granaatappelsiroop
* snufje zout
* kruiden: zwarte peper, komijn, ras el hanout
* sesam- en maanzaadjes

**Bereiding:**

Uien fijn snijden en fruiten in beetje olijfolie.
Tomaten in kleine stukjes snijden en meebakken.
Toevoegen: sambal, granaatappelsiroop, zout en kruiden. Roeren totdat het ingedikt is.
Op lap deeg smeren en bestroien met kaas. Daarna bestrooien met sesam- en maanzaadjes.

**MENEISCH (pizza met kruiden)**

**Nodig:**

* olijfolie
* tijm (gedroogd)
* sesamzaadjes
* sumeh (gedroogd)

**Bereiding:**

Meng de ingrediënten door elkaar en besmeer er een lap deeg mee.
Eventueel beleggen met feta blokjes.

Pizza's kort bakken in ovenpan met deksel.

Of eerst de onderkant bakken in een koekepan en voor de bovenkant kort in de oven bakken bij alleen bovenwarmte.