

Lahmacun, „türkische Pizza“

Zutaten Teig:

- 500g Mehl
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 ½ GL lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- eine kleine Schüssel mit extra Mehl bereitstellen zur weiteren Bearbeitung



Zutaten Belag:

- 500g Hackfleisch (Lamm- oder Rind oder auch gemischt)
- 1 große Zwiebel
- 1 große Tomate
- 4 Knoblauchzehen
- 1 rote Spitzpaprika
- 1 grüne Spitzpaprika
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikaflocken
- 1 TL Paprika süß

Zubereitung Teig:

Mehl mit der Trockenhefe und dem Salz vermischen. Anschließend das lauwarme Wasser dazugeben und einen leicht klebrigen Hefeteig herstellen. Den Teig zudecken und 45-60 Minuten an einen warmen Ort stellen und den Teig gehen lassen.

Zubereitung Belag:

Alle Zutaten sehr klein schneiden oder wenn möglich mit einer Küchenmaschine zerhacken und in einer Schüssel mit den Gewürzen vermischen; der Belag ist fertig.

Zubereitung Lahmacun:

Der Teig kommt auf eine Arbeitsfläche und wird in ca. 10 Teiglinge geteilt.

Backofen auf 275° Ober- und Unterhitze vorheizen. Wenn vorhanden könnt ihr auch einen Kontaktgrill benutzen, wie ihr auch auf dem Foto seht. Im Backofen schmeckt er auch sehr gut.

Arbeitsfläche bemehlen und jeweils ein Bällchen rund ausrollen, dabei achten, dass dieses nicht zu dünn wird (ca. 5-7 mm) und auf das Backblech legen. Anschließend 3-4 EL Füllung drauf bis zum Rand verteilen. Auf ein Blech sollten ca. 2 Lahmacun passen.

Im heißen Ofen für maximal 10 Minuten backen. Oder im Kontaktgrill nur 2-3 Minuten ausbacken.

Servieren könnt ihr Lahmacun mit Petersilie und einigen Tropfen Zitronensaft.

